KIKKOMAN

Dumplings de papel de arroz con relleno de ramen

Tiempo total **20 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.537 kJ / 853 Kcal

Grasas: **67,6 g** Proteínas: **17,6 g**
Carbohidratos: **41 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para los dumplings:

75 g	de fideos ramen (o fideos instantáneos)
3	cebolletas
2	ramitas de cilantro (o perejil de hoja plana)
0,25	de pimiento rojo
1,5 cucharada	de semillas de sésamo tostadas
1,5 cucharadita	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
1,5 cucharada	de mayonesa
60 g	de queso rallado (por ejemplo, Emmental o Gouda curado)
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
12	láminas de papel de arroz (de unos 16–18 cm de diámetro)
2 cucharadas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Para el dip:

4,5 cucharadas	de mayonesa
1 cucharadita	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1	ramita de cilantro (o

PREPARACIÓN

Pasos 1

75 g de fideos ramen (o fideos instantáneos) - **2** cebolletas - **2** ramitas de cilantro (o perejil de hoja plana) - **0,25** de pimiento rojo
Cueza los fideos según las instrucciones del paquete y córtelos en trozos pequeños. Lamine las cebolletas. Pique finamente el cilantro. Corte el pimiento rojo en dados.

Pasos 2

1,5 cucharada de semillas de sésamo tostadas - **1,5 cucharadita** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi **1,5 cucharada** de mayonesa - **60 g** de queso rallado (por ejemplo, Emmental o Gouda curado) - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Mezcle los fideos con dos tercios de la cebolleta, el cilantro, el pimiento rojo, las semillas de sésamo, la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman, la mayonesa, el queso y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman.

Pasos 3

12 láminas de papel de arroz (de unos 16–18 cm de diámetro)
Moje cada lámina de papel de arroz durante unos instantes en agua fría y dispóngala sobre un paño húmedo. Coloque 1 cucharada de relleno en el centro, doble los laterales y enrolle.

Pasos 4

2 cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Caliente el Aceite de Sésamo Kikkoman en una sartén grande y fría los dumplings durante 4–6

perejil)
1 cebolleta

minutos, hasta que estén dorados por todos los lados.

Pasos 5

4,5 cucharadas de mayonesa - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1** ramita de cilantro (o perejil) - **1** cebolleta

Mezcle la mayonesa con la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Decore con el cilantro y la cebolleta, y sirva junto a los dumplings.