

Dutch baby con burrata y prosciutto

Tiempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2181 kJ / 521 Kcal

Grasas: **28,8 g** Proteínas: **32 g**
Carbohidratos: **33,1 g**

INGREDIENTES

2 porciones

120 g de harina común
200 ml de leche
3 huevos
2 Kikkoman Ponzu -
cucharadas Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón
2 cucharaditas de mantequilla
as
150 g de brócoli Bimi
2 de aceite de oliva
cucharadas
1 diente de ajo
Para servir:
125 g de burrata
60 g de jamón crudo
30 g de tomates cherry
Unas hojas de albahaca
Pimienta recién molida
1 Kikkoman Ponzu -
cucharadita Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón

PREPARACIÓN

Pasos 1

120 g de harina común - **200 ml** de leche - **3** huevos - **1 cucharada** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
Precaliente el horno a 200° C e introduzca en él dos fuentes refractarias o de hierro fundido durante 20 minutos.

Mezcle la harina, la leche, los huevos y la Salsa Ponzu Kikkoman hasta obtener una masa homogénea.

Pasos 2

2 cucharaditas de mantequilla
Retire las fuentes del horno y úntelas con mantequilla. Divida la masa en dos porciones iguales y vierta rápidamente la mitad de la masa en cada fuente y vuelva a colocarlas en el horno. Hornee durante unos 15 minutos.

Pasos 3

150 g de brócoli Bimi - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **1** diente de ajo - **1 cucharada** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

Lave y seque el brócoli Bimi y córtelo en trozos más pequeños.

Caliente el aceite de oliva en una sartén y añada el brócoli troceado. Saltee durante 3 minutos, revolviendo constantemente. Añada el ajo picado y la Salsa Ponzu Kikkoman. Sofría un poco más.

Pasos 4

125 g de burrata - **60 g** de jamón crudo - **30 g** de tomates cherry - Unas hojas de albahaca - Pimienta recién molida - **1 cucharadita** Kikkoman

Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

Cubra cada tortita cocida con la mitad de la burrata, el brócoli, el prosciutto crudo y los tomates cherry, decore con la albahaca fresca y espolvoree con la pimienta recién molida. También puede rociar las tortitas con la Salsa Ponzu Limón Kikkoman.