

Ensalada de pasta con ternera y setas

Tiempo total **15 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.964 kJ / 708 Kcal

Grasas: **28 g** Proteínas: **37 g**
Carbohidratos: **74 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 cucharada de aceite vegetal
200 g de carne picada
100 g de setas
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5 pimiento rojo
0,5 cebolla picada
200 g de pasta penne
200 g de maíz dulce en conserva

Aliño y decoración:

1 cucharada de mayonesa
1 cucharada de kétchup
1 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 de cacahuetes tostados
cucharadas
1 cucharada de cebolleta picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 cucharada de aceite vegetal - **200 g** de carne picada - **100 g** de setas cortadas en láminas - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Caliente el aceite vegetal en una sartén y saltee la carne picada, removiendo constantemente, hasta que se haya evaporado todo el líquido. Añada las setas laminadas y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, saltee durante 2 minutos más y deje enfriar.

Pasos 2

0,5 pimiento rojo - **0,5** cebolla picada - **200 g** de pasta penne - **200 g** de maíz dulce en conserva
Cocine la pasta siguiendo las instrucciones de paquete. Corte el pimiento rojo y la cebolla en dados. Pase la pasta penne a un bol grande. Añada las verduras troceadas, el maíz dulce escurrido y la carne picada salteada con setas ya enfriada.

Pasos 3

1 cucharada de mayonesa - **1 cucharada** de kétchup - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** de cacahuetes tostados - **1 cucharada** de cebolleta picada

Combine la mayonesa, el kétchup y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Aliñe la ensalada con esta mezcla e integre cuidadosamente. Decore con los cacahuetes tostados y la cebolleta finamente picada.