KIKKOMAN

Espaguetis vegetarianos picantes

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
3.173 kJ / 758 Kcal

Grasas: **22,1 g** Proteínas: **24,5 g**
Carbohidratos: **118,9 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g	de espaguetis integrales
2 cucharadas	de aceite de sésamo
300 g	de carne picada vegetariana
1 cucharada	de puré de tomate
4	dientes de ajo prensados
1	Pak Choi grande, en trozos grandes
150 g	de espinacas baby
5 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja ecológica naturalmente fermentada
2 cucharadas	de miel
2 cucharadas	de aceite picante

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cocinar los espaguetis al dente según las instrucciones del paquete, escurrir y reservar.

Pasos 2

Calentar 1 cucharada de aceite de sésamo en un wok a fuego medio y dorar ligeramente la picada vegetariana unos 5-6 minutos. Incorporar el puré de tomate y cocinar 1-2 minutos más. Agregar las verduras y cocinar hasta que estén listas. Añadir la Salsa de Soja Orgánica Kikkoman, el aceite picante y las especias. Poner los espaguetis y mezclar bien.

Pasos 3

Servir con parmesano rallado, albahaca fresca y algo más de aceite picante.