

Espárragos en hojaldre con queso crema

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.945 kJ / 945 Kcal

Grasas: **68 g** Proteínas: **18,5 g**
Carbohidratos: **69 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 manojo de espárragos verdes
1 cucharada [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)
2 de semillas de sésamo
cucharadas blanco
200 g de masa de hojaldre
130 g de queso crema natural
4 [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#)
cucharadas
1 cucharada de semillas de sésamo negro
1 huevo

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 manojo de espárragos verdes - **1 cucharada** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#) - **2 cucharadas** de semillas de sésamo blanco
Limpie los espárragos y elimine la parte dura del extremo (unos 2–3 cm). En caso de que los tallos sean gruesos, pele suavemente la zona inferior. Séquelos, unte con Kikkoman aceite de sésamo tostado y cúbralos con las semillas de sésamo blanco.

Pasos 2

200 g de masa de hojaldre - **130 g** de queso crema natural - **2 cucharadas** [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#)
Mezcle el queso crema con Kikkoman salsa barbacoa Teriyaki con miel y extiéndalo sobre la lámina de hojaldre. Corte la masa en 4 tiras largas y enrolle cada tira alrededor de varios espárragos.

Pasos 3

1 cucharada de semillas de sésamo negro - **1** huevo - **2 cucharadas** [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#)
Coloque los espárragos envueltos sobre una bandeja forrada con papel de hornear. Pincélelos con huevo batido y espolvoree con las semillas de sésamo negro. Hornee durante 20 minutos a 200 °C. Sirva acompañados de Kikkoman salsa barbacoa Teriyaki con miel.