

Estofado vegetariano de setas y cerveza negra

Tiempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación 30 Mins. Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

250 g	de champiñones
2	zanahorias
3	de aceite de oliva
cucharadas	
2	ramitas de tomillo
1	de pimienta negra recién
cucharadita	molida
100 ml	de cerveza negra
2	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u>
cucharadas	<u>naturalmente</u>
	<u>fermentada</u>
200 ml	de caldo de verduras
50 ml	de nata para montar
300 g	de patatas

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 g de champiñones - **2** zanahorias - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **2** ramitas de tomillo - **1 cucharadita** de pimienta negra recién molida

Pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Limpie los champiñones y pártalos por la mitad. Saltéelos en una cazuela con el aceite de oliva. Añada el tomillo y la pimienta.

Pasos 2

300 g de patatas - **1 cucharada** de aceite de oliva - **100 ml** de cerveza negra - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **200 ml** de caldo de verduras - **50 ml** de nata para montar

Pele las patatas, córtelas en trozos del tamaño de un bocado y mézclelas con una cucharada de aceite de oliva. Áselas en el horno a 200 °C durante unos 30 minutos, hasta que estén doradas y tiernas. Mientras se hornean, vierta la cerveza en la cazuela del paso anterior, añada la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y deje reducir unos minutos a fuego lento. Incorpore el caldo y la nata, tape y cueza a fuego suave durante 10 minutos. Sirva acompañado de las patatas asadas.