

# Goulash de jabalí

Tiempo total **180 Mins.** **180 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**1360 kJ / 325 Kcal**

Grasas: **13 g** Proteínas: **33,8 g**  
Carbohidratos: **12 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

**600 g** de jabalí a dados  
**2** de aceite de cocina  
**cucharadas**  
**3** cebollas  
**50 g** de dados de panceta  
**2** de tomate concentrado  
**cucharadas**  
**4** tomates  
**9** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadas** naturalmente  
fermentada  
**100 ml** de vino tinto  
**2** bayas de enebro  
**2** clavos  
Pimienta recién molida

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Marcar en aceite caliente los dados de jabalí. Pelar las cebollas, cortarlas a dados y añadir a la carne junto con los dados de panceta; rehogarlos juntos. Añadir el tomate concentrado y sofreírlo brevemente.

### Pasos 2

Lavar los tomates, cortarlos por la mitad, retirar el tallo y las semillas, cortarlos en dados, añadirlos al goulash y rehogarlos.

### Pasos 3

Incorporar 400 ml de agua, seis cucharadas de salsa de soja, el vino tinto, las bayas de enebro y los clavos, tapar y dejar cocer durante unos 150 minutos.

### Pasos 4

Retirar las bayas de enebro y los clavos. Espesar el goulash con espesante de salsa, sazonar con el resto de salsa de soja y pimienta, y servir con spätzle y manzanitas asadas.