

Hot pot de albóndigas de langostino y pollo

Tiempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.615 kJ / 386 Kcal

Grasas: **10 g** Proteínas: **31 g**
Carbohidratos: **42 g**

INGREDIENTES

4 porciones

300 g de tofu firme
600 g de col
500 g de rábano daikon
150 g de zanahoria
1 puerro
8 langostinos crudos,
pelados y sin el intestino
300 g de carne de pollo picada
3 cebolletas
2 cucharaditas de jengibre rallado
2 de fécula de patata
cucharadas
1 de huevo batido
2 cucharaditas [Kikkoman Salsa de Soja](#)
as [naturalmente](#)
[fermentada](#)
1 [Kikkoman aceite de](#)
cucharadita [Sésamo Toastado](#)
1 l de agua
1 diente de ajo cortado en
láminas finas
2 cucharaditas [Kikkoman Preparado](#)
as [para sopa de Fideos](#)
[Ramen Concentrado -](#)
[Sabor a Shoyu \(Salsa de](#)
[Soja\)](#)
2 [Kikkoman Ponzu -](#)
cucharadas [aderezo con salsa de soja](#)
[y vinagre, con zumo de](#)
[yuzu](#)
200 g de fideos udon

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de tofu firme - **600 g** de col - **500 g** de
rábano daikon - **150 g** de zanahoria - **1** puerro
Pique el tofu firme en dados del tamaño de un
bocado y la col en gajos finos. Con un pelador de
verduras, corte el rábano daikon y la zanahoria en
tiras finas. Limpie el puerro, corte la parte blanca
en rodajas finas y en diagonal, y lave bien la parte
verde antes de cortarla también en rodajas finas.

Pasos 2

8 langostinos crudos, pelados y sin el intestino -
300 g de carne picada de pollo - **3** cebolletas - **2**
cucharaditas de jengibre rallado - **2 cucharadas** de
fécula de patata - **1** de huevo batido - **1**
cucharadita [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente](#)
[fermentada](#) **1 cucharadita** [Kikkoman aceite de](#)
[Sésamo Toastado](#)

Si los langostinos están congelados, descongélelos
y píquelos en trozos no demasiado pequeños para
conservar cierta textura. Corte las cebolletas en
rodajas finas. Ponga en un bol los langostinos
picados, la carne picada de pollo, las cebolletas, el
jengibre rallado, la fécula de patata, el huevo
batido, la Kikkoman salsa de soja y el Kikkoman
aceite de sésamo. Mezcle bien hasta que todos los
ingredientes queden perfectamente integrados.
Pase la mezcla a una manga pastelera o a una
bolsa de plástico y resérvela en el frigorífico hasta
el momento de utilizarla.

Pasos 3

1 l de agua - **1** diente de ajo cortado en láminas
finas - **2 cucharaditas** [Kikkoman Preparado para](#)
[sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a](#)

Shoyu (Salsa de Soja)

Ponga el agua, el ajo cortado en láminas y la Kikkoman base de sopa para ramen en una olla grande y lleve a ebullición.

Pasos 4

Lleve el caldo del paso 3 a ebullición e incorpore la col, el tofu y el puerro preparados en el paso 1. Con dos cucharas, dé forma a pequeñas albóndigas con la mezcla de langostino y pollo del paso 2 y deposítelas con cuidado en el caldo. Tape y deje cocer a fuego lento durante 5 minutos. Añada después las tiras de rábano daikon y zanahoria y continúe la cocción hasta que estén tiernas. Acompañe el plato con Kikkoman salsa ponzu yuzu para añadir al gusto.

Pasos 5

200 g de fideos udon

Para terminar, añada los fideos udon al caldo restante. Cuézalos siguiendo las instrucciones del paquete y sirva.