

Hotategai Shichimi-Shoyu yaki – Vieiras a la parrilla con Salsa de soja con shichimi o chile

Tiempo total **35 Mins.**

Información nutricional (por porción)
507 kJ / 121 Kcal

Grasas: **7,3 g** Proteínas: **12,3 g**
Carbohidratos: **1,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

| | |
|-------------------|---|
| 12 | vieiras |
| 1 | cebolla tierna |
| 120 g | de espinacas frescas |
| 10 ml | de aceite vegetal |
| 20 g | de mantequilla |
| | Un poco de pimienta |
| 4 | Kikkoman Salsa de Soja |
| cucharadas | naturalmente fermentada |
| | Un poco de shichimi en polvo o chile molido en granos gruesos |
| 1 g | de hebras de chile |

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar la cebolla tierna en aros muy finos y ponerla en un colador. Lavar con agua y dejar que se seque bien. Lavar las espinacas del mismo modo y dejar secar.

Pasos 2

Calentar aceite en una sartén y sofreír a fuego fuerte las espinacas. Añadir la mantequilla y condimentar con pimienta. Mezclar en un cuenco la Kikkoman salsa de soja fermentada naturalmente y el shichimi en polvo o el chile hasta que quede todo bien ligado. A continuación, calentar una sartén antiadherente y pasar las vieiras vuelta y vuelta sin aceite; deben quedar poco hechas. Retirar la sartén del fuego y dejar que se enfríe un poco. Calentar ligeramente en la sartén el condimento de Salsa de Soja con shichimi o chile y remover.

Pasos 3

Finalmente servir las espinacas y las vieiras en un plato y cubrir con la Salsa de Soja con shichimi o chile. Decorar con cebolla tierna y hebras de chile.