KIKKOMAN®

Jugo de tomate y champiñones

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

Información nutricional (por porción)
309 kJ / 74 Kcal

Grasas: **5 g** Proteínas: **1,9 g**
Carbohidratos: **5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	cebolla
1	diente de ajo
2 cucharadas	de aceite de oliva
2	hojas de laurel
1 g	pimienta entera
5 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
100 g	de zumo de tomate
1 cucharadita	de salsa de tomate
1 cucharadita	de boletus en polvo
1 g	de sal ahumada
1 cucharadita	de azúcar
1 cucharadita	de harina

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pelar y picar las cebollas en trozos grandes, luego freír con aceite en una cazuela hasta que estén doradas. Aplastar los ajos, añadir a las cebollas con las hojas de laurel y la pimienta; y sofreír.

Pasos 2

Agregar la salsa de tomate y dorar un poco. Desglasar con zumo de tomate y salsa de soja Kikkoman. Sazonar con azúcar, sal ahumada y los boletus en polvo y cocinar a fuego lento durante unos 15 minutos. Luego tamizar la salsa finamente.

Pasos 3

Mezclar la harina con un poco de agua y llevar de nuevo a ebullición la salsa tamizada. Verter la harina disuelta sin dejar de remover y cocinar a fuego lento durante aproximadamente un minuto. La salsa está lista.