

Nabe vegano con mochi y daikon

Tiempo total **30 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación 10 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.385 kJ / 331 Kcal

Grasas: **8 g** Proteínas: **7,6 g**

Carbohidratos: **57 g**

INGREDIENTES

4 porciones

8 mochis de arroz
400 g de col china
2 puerros
150 g de setas variadas (shimeji y enoki)
1 cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
500 g de rábano daikon
500 ml de agua
45 ml Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
45 ml Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
60 ml Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu
Shichimi Togarashi (Siete especias) al gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

8 mochis de arroz - **400 g** de col china - **2** puerros - **150 g** de setas variadas (shimeji y enoki)
Corte los mochis de arroz y la col china en porciones del tamaño de un bocado. Corte la parte blanca de los puerros en trozos de 5 cm. Lave cuidadosamente la parte verde y, si fuera necesario, corte longitudinalmente para retirar la tierra acumulada entre las capas. Después, córtela en rodajas finas. Separe las setas en pequeños manojos.

Pasos 2

1 cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una olla grande a fuego medio. Incorpore los mochis y los trozos de la parte blanca del puerro preparados en el paso 1. Cocínelos hasta que se doren. Retírelos y resérvelos para más adelante.

Pasos 3

500 g de rábano daikon - **500** de agua - **45 ml** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten **45 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
Pele el rábano daikon y córtelo en trozos grandes. Ponga el daikon, el agua, la Kikkoman salsa de soja sin gluten y el Kikkoman Mirin-Style Condimento de cocina dulce en una licuadora. Triture hasta obtener una textura similar a la del daikon rallado. Vierta la mezcla en la olla del paso 2.

Pasos 4

60 ml Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu - Shichimi Togarashi

(Siete especias) al gusto

Añada la col china, la parte verde del puerro cortada en rodajas y las setas del paso 1 a la sopa del paso 3. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas. Vuelva a incorporar a la olla los mochis y los puerros dorados del paso 2. Continúe la cocción hasta que los mochis estén tiernos.

Aderece con Kikkoman salsa ponzu yuzu y shichimi togarashi al gusto, y sirva.