

Ñoquis de calabaza con beicon y salvia

Tiempo total **60 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **15 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
2.021 kJ / 483 Kcal

Grasas: **16 g** Proteínas: **17 g**
Carbohidratos: **64,7 g**

INGREDIENTES

3 porciones

Para los ñoquis:

400 g de calabaza Hokkaido
1 de aceite
cucharadita
180 g de harina de trigo
Agua para la cocción
1 huevo
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada

Para la cobertura:

120 g de beicon ahumado en dados
8 hojas de salvia fresca
40 g de espinacas baby

Para el glaseado:

4 Kikkoman Salsa
cucharadas Barbacoa Teriyaki con
miel y sabor ahumado
2 de agua
cucharadas

Para finalizar:

1 cucharada de cebollino picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de calabaza Hokkaido - **1 cucharadita** de aceite

Corte la calabaza por la mitad, retire las semillas y córtela en trozos más pequeños. Rocíela con el aceite, colóquela sobre una bandeja forrada con papel de hornear y áselo a 200 °C durante unos 20 minutos, hasta que esté tierna. Déjela enfriar por completo.

Pasos 2

1 huevo - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente fermentada - **180 g** de harina de trigo - Agua para la cocción

Triture la calabaza enfriada del paso 1 hasta obtener un puré liso. Añada el huevo, la Kikkoman salsa de soja y la harina, y amase hasta obtener una masa suave. Divídala en 3 partes, forme con cada una un cilindro de unos 2 cm de grosor, córtelo en pequeños trozos y márquelos ligeramente con un tenedor. Lleve a ebullición una olla grande con agua. Cueza los ñoquis en tandas hasta que suban a la superficie. Retírelos con una espumadera y resérvelos.

Pasos 3

120 g de beicon ahumado en dados - **8** hojas de salvia fresca

Cocine el beicon en una sartén a fuego medio hasta que esté dorado y crujiente. Añada las hojas de salvia y fríalas brevemente hasta que desprendan su aroma y estén ligeramente crujientes. Transfiera todo a un cuenco pequeño.

Pasos 4

4 cucharadas Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado - **2 cucharadas** de agua
Vierta la Kikkoman salsa Teriyaki BBQ Ahumada con miel en la misma sartén y añada el agua. Caliente durante aproximadamente 1 minuto, hasta que la salsa esté caliente y ligeramente más fluida.

Pasos 5

40 g de espinacas baby - **1 cucharada** de cebollino picado
Añada los ñoquis del paso 2 a la sartén con la salsa del paso 4 y mézclelos suavemente para que queden bien cubiertos. Incorpore el beicon y la salvia del paso 3 y mezcle brevemente. Sirva sobre las espinacas baby frescas y termine con el cebollino picado.