

Pan plano con pasta de pimiento aromático

Tiempo total **35 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.840 kJ / 440 Kcal

Grasas: **21 g** Proteínas: **13 g**

Carbohidratos: **48 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para el pan plano:

160 g de harina de trigo
0,5 de sal
cucharadita
0,5 de levadura en polvo
cucharadita
100 g de yogur griego
1 cucharada de aceite de oliva

Para la pasta de pimiento aromático:

3 pimientos rojos asados y pelados
100 g de chipotle adobado en lata
2 dientes de ajo picados
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de zumo de limón
2 Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados

Para la cobertura:

6 filetes de anchoa escurridos y picados
150 g de tomates cherry partidos por la mitad
10 g de hojas de albahaca fresca, para decorar (opcional)
1 cucharada de aceite de oliva, para rociar

PREPARACIÓN

Pasos 1

160 g de harina de trigo - **0,5 cucharadita** de sal - **0,5 cucharadita** de levadura en polvo - **100 g** de yogur griego - **1 cucharada** de aceite de oliva Mezcle la harina, la sal y la levadura en polvo en un bol. Añada el yogur griego y el aceite de oliva, removiendo bien hasta que se forme una masa (si está demasiado pegajosa, añada poco a poco más harina). Amase sobre una superficie ligeramente enharinada durante unos 5 minutos hasta obtener una masa homogénea. Seguidamente, divídala en dos porciones iguales y forme una bola con cada una. Extienda cada bola hasta formar un círculo fino. Caliente una sartén a fuego medio y úntela ligeramente con aceite de oliva. Cocine los panes de 2 a 3 minutos por cada lado hasta que se doren y se cocinen por completo. Reserve.

Pasos 2

3 pimientos rojos asados y pelados - **100 g** de chipotle adobado en lata - **2** dientes de ajo picados - **1 cucharada** de aceite de oliva - **1 cucharada** de zumo de limón - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **6** de anchoa escurridos y picados - **150 g** de tomates cherry partidos por la mitad - **10 g** de hojas de albahaca fresca, para decorar (opcional) - **1 cucharada** de aceite de oliva, para rociar En una tabla de cortar, pique finamente los pimientos rojos asados, el chipotle, el ajo; mezcle con el aceite de oliva y el zumo de limón hasta formar una pasta. Sazone con la Marinada Teriyaki Kikkoman al gusto. Unte generosamente cada pan plano con la pasta de pimiento aromático y espolvoree las anchoas picadas y los tomates

cherry cortados por la mitad sobre ella. Rocíe los panes con el aceite de oliva y decórelos con las hojas de albahaca fresca.