KIKKOMAN

Pasta Alfredo con pollo y salsa teriyaki

Tiempo total **25 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.880 kJ / 688 Kcal

Grasas: **31,9 g** Proteínas: **47,7 g**
Carbohidratos: **51,8 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g	de filete de pechuga de pollo
120 g	Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharada	de mantequilla
200 g	de setas shiitake (o setas de su elección)
1	cebolla mediana
1	diente de ajo
200 g	de tomates cherry
200 g	de nata doble
100 g	de queso pecorino
0,25 cucharadita	de pimienta negra recién molida
0,25 cucharadita	de pimienta de Cayena
500 g	de linguini (o fideos frescos)
	Unas hojas de albahaca

PREPARACIÓN

Pasos 1

500 g de filete de pechuga de pollo - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Corte el filete de pechuga de pollo en cubos o tiras y déjelo marinar con la Salsa Teriyaki para wok con ajo asado de Kikkoman durante unos 5 minutos. Caliente el Aceite de Sésamo Kikkoman en un wok, fría la pechuga de pollo durante unos 8 minutos y retírela.

Pasos 2

1 cucharada de mantequilla - **200 g** de setas shiitake (o setas de su elección) - **1** cebolla mediana - **1** diente de ajo - **200 g** de tomates cherry
Para la salsa, caliente la mantequilla en el wok. Corte las setas en trozos de aproximadamente 2 cm. Pele la cebolla y córtela en dados; el ajo, en cambio, debe picarlo finamente. Sofría ambos ingredientes junto con las setas en la mantequilla caliente durante unos 5 minutos. Añada los tomates y rehogue todo junto durante 3 minutos más.

Pasos 3

200 g de nata doble - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok - **100 g** de queso pecorino - **0,25 cucharadita** de pimienta negra recién molida - **0,25 cucharadita** de pimienta de Cayena - **500 g** de linguini (o fideos frescos)
Vierta la nata y el resto de la Salsa Teriyaki para wok con ajo asado Kikkoman y lleve a ebullición. Ralle el queso pecorino, añádalo a la salsa y sazone

con pimienta negra y pimienta de Cayena. Cocine la pasta siguiendo las instrucciones del paquete.

Pasos 4

Unas hojas de albahaca
Mezcle la salsa con la pasta y el pollo en el wok, sirva en platos, adorne con la albahaca y sirva.