

Pasta boloñesa con salsa de soja

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

Información nutricional (por porción)
2.491 kJ / 595 Kcal

Grasas: **18 g** Proteínas: **33 g**
Carbohidratos: **70 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de pasta penne
1 cucharada de aceite vegetal
0,5 cebolla
2 dientes de ajo
300 g de carne picada
400 g de tomate triturado en conserva
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
2 g de cilantro picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de pasta penne - **1 cucharada** de aceite vegetal - **0,5** cebolla, picada - **2** dientes de ajo, picados - **300 g** de carne picada
Cocine la pasta penne siguiendo las instrucciones del paquete. Caliente el aceite vegetal y rehogue la cebolla y el ajo picados durante 1 minuto. Añada la carne picada y fríala durante 3 minutos, removiendo constantemente.

Pasos 2

400 g de tomate triturado en conserva - **2** **cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 g** de cilantro picado
Añada los tomates troceados en conserva y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman a la carne. Tape y deje cocer a fuego lento durante 20 minutos. Mezcle con la pasta penne cocida y espolvoree con el cilantro picado.