

Pasta cremosa con gochujang y kimchi

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

Información nutricional (por porción)
2.193 kJ / 523 Kcal

Grasas: **22,3 g** Proteínas: **15 g**
Carbohidratos: **65,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

2 dientes de ajo
1 cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
160 g de kimchi (en tarro)
200 g de guisantes dulces
200 g de nata doble
300 g de penne o mini penne
0,5 de pasta de gochujang
cucharadita
2 de mantequilla de
cucharadas cacahuete
1 de sirope de arce
cucharadita
4 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharadas naturalmente fermentada
Pimienta negra recién molida
2 de aros de cebolleta
cucharadas
2 de semillas de sésamo
cucharadas tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 dientes de ajo - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **160 g** de kimchi (en tarro) - **200 g** de guisantes dulces - **200 g** de nata doble
Pique finamente el ajo y fríalo en el Aceite de Sésamo Kikkoman calentado en un wok grande o sartén. Añada el kimchi y los guisantes dulces (córtelos por la mitad si es necesario) y fríalos brevemente. Vierta la nata, lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante unos 5 minutos.

Pasos 2

300 g de penne o mini penne - **0,5 cucharadita** de pasta de gochujang - **2 cucharadas** de mantequilla de cacahuete - **1 cucharadita** de sirope de arce - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Cocine la pasta según las instrucciones del paquete y reserve unos 100 ml del agua de cocción al escurrirla. Mezcle el agua de cocción con la pasta gochujang, la mantequilla de cacahuete, el sirope de arce y la Salsa de Soja Kikkoman.

Pasos 3

Pimienta negra recién molida - **2 cucharadas** de aros de cebolleta - **2 cucharadas** de semillas de sésamo tostadas
Añada la pasta y la salsa a las verduras cremosas en el wok, mezcle brevemente, sazone con la pimienta y sirva en platos. Adorne la pasta con los aros de cebolleta y las semillas de sésamo, y sirva.