KIKKOMAN

Pasta francesa de lentejas

Tiempo total **40 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.301 kJ / 550 Kcal

Grasas: **33 g** Proteínas: **15 g**
Carbohidratos: **64 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g	de lentejas verdes cocidas
50 g	de lentejas rojas cocidas
40 g	de tomates secos en aceite
0,5	cebolla pequeña
1 cucharada	de aceite de colza
1 cucharada	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
0,5 cucharadita	de mejorana seca
1 cucharada	de perejil picado
0,5 cucharada	de guindilla picada
1 pellizco	de pimienta molida gruesa
150 g	de hojaldre francés
1	huevo batido (para untar la masa)
1 cucharadita	de semillas de sésamo

Salsa:

2 cucharadas	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
1 cucharadita	de vinagre de arroz
1 cucharadita	de sirope de agave
1 cucharada	de ketchup

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 cucharadas Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de vinagre de arroz - **1 cucharadita** de sirope de agave - **1 cucharada** de ketchup - **1 cucharadita** de perejil picado
Mezcle los ingredientes de la salsa y reserve mientras prepara el plato.

Pasos 2

100 g de lentejas verdes cocidas - **50 g** de lentejas rojas cocidas - **40 g** de tomates secos en aceite - **0,5** cebolla pequeña - **1 cucharada** de aceite de colza - **1 cucharada** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **0,5 cucharadita** de mejorana seca - **1 cucharada** de perejil picado - **0,5 cucharada** de guindilla picada - **1 pellizco** de pimienta molida gruesa
Precaliente el horno a 200 °C. Corte los tomates secos en trozos pequeños y sofría la cebolla picada en cubitos en aceite. Seguidamente, mezcle con las lentejas verdes y rojas cocidas, los tomates secos, la guindilla, la salsa de soja, las especias y las hierbas aromáticas.

Pasos 3

150 g de hojaldre francés - **1** huevo batido (para cubrir la masa) - **1 cucharadita** de semillas de sésamo
Desenrolle el hojaldre sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Extienda el relleno uniformemente por encima. Enrolle el hojaldre por el lado más largo para formar un rollo. Pincele la parte superior con huevo batido y espolvoree con semillas de sésamo. Marque ligeramente la masa

1 cucharadita de perejil picado

en varios lugares.

Pasos 4

Meta la bandeja en el horno precalentado y hornee durante 20-25 minutos hasta que la masa esté dorada y crujiente. Una vez horneada, déjela enfriar unos minutos, luego córtela en rodajas y sírvala con la salsa.