

Pasta fusilli con salsa de queso y salsa boloñesa elaborada con Salsa de soja

Tiempo total **45 Mins.** 45 Mins. Tiempo de preparación

INGREDIENTES

4 porciones

Para la boloñesa con Salsa de soja:

- 200 g** de carne picada mixta
- 1 cucharada** de aceite de oliva
- 200 ml** de caldo de pollo
- 4 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 2 cucharadas** de azúcar
- 3 cucharaditas** de maicena
- as** Pimienta negra recién molida

Para la salsa de queso y la pasta:

- 240 g** de pasta fusilli
- 2,5** tallos de albahaca
- 400 g** de espárragos trigueros (aprox. 8 unidades)
- 80 g** de tomates cherry (unos 8)
- 2** chalotas
- 2 cucharadas** de aceite de oliva
- 80 ml** de vino blanco
- 80 g** de gorgonzola
- 160 ml** de caldo de pollo
- 160 g** de nata
- Pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para la boloñesa con Salsa de soja, sofreír la carne en aceite de oliva caliente. Añadir el caldo de pollo, la Salsa de soja y el azúcar y dejar hervir suavemente. Mezclar bien la maicena con 4 cucharadas de agua fría, añadir a la salsa y llevar a ebullición. Sazonar la salsa con pimienta y reservar en caliente.

Pasos 2

Preparar la pasta fusilli según las instrucciones del envase. Lavar la albahaca, secarla, deshojarla y picarla finamente.

Pasos 3

Para la salsa de queso, lavar los espárragos, pelar el tercio inferior y cortarlos en diagonal en rodajas de 3-4 cm de largo. Lavar los tomates y cortarlos por la mitad. Pelar las chalotas y cortarlas en dados.

Pasos 4

Saltear los espárragos y los tomates en una sartén con 1 cucharada de aceite, sacarlos y reservar en caliente. Calentar el resto del aceite en la sartén y sofreír las chalotas. Verter vino blanco y reducir. Cortar el gorgonzola en dados, añadir junto con el caldo de pollo y la nata para hacer la salsa de queso, dejar que se derrita y sazonar la salsa con pimienta.

Pasos 5

Agregar la pasta fusilli, los tomates y los espárragos a la salsa de queso, mezclar y emplatar. Cubrir con la boloñesa con Salsa de soja, decorar con pimienta y albahaca, y servir.