

# Patata asada a las brasas con salsa de pimiento rojo

Tiempo total **60 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **50 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**1.420 kJ / 340 Kcal**

Grasas: **14 g** Proteínas: **9 g**  
Carbohidratos: **42 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**400 g** de patatas  
**30 ml** de aceite de colza  
**2** pimientos rojos  
**2** dientes de ajo picados  
**20 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**10 ml** de zumo de limón  
**120 g** de garbanzos cocidos  
Unas hojas de cilantro o perejil enteras

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**400 g** de patatas - **30 ml** de aceite de colza  
Rocíe las patatas con el aceite de colza, envuélvalas en papel de aluminio y entiérrelas entre las brasas de la hoguera durante unos 40 minutos.

### Pasos 2

**2** pimientos rojos  
Ase los pimientos sobre el fuego, páselos a un recipiente, cúbralos herméticamente y deje reposar 10 minutos antes de pelarlos.

### Pasos 3

**2** dientes de ajo picados - **20 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **10 ml** de zumo de limón - **120 g** de garbanzos cocidos - Unas hojas de cilantro o perejil enteras  
Pique finamente los pimientos asados y mézclelos con el ajo picado, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y el zumo de limón.  
Incorpore los garbanzos y aplástelos ligeramente con un tenedor. Abra las patatas asadas, machaque suavemente el interior y cúbralas con la salsa. Decore con las hojas de cilantro o perejil.