

Penne arrabiata con salsa de tomate y guindilla

Tiempo total **35 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 25 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.223 kJ / 528 Kcal

Grasas: **18,5 g** Proteínas: **21,1 g**
Carbohidratos: **67,3 g**

INGREDIENTES

4 porciones

2 pimientos rojos
alargados (o 1 pimiento
rojo)
200 g de tomates cherry en
rama
2 de aceite de oliva
cucharadas
2 de azúcar moreno (o 1
cucharadas cucharadita de Salsa
dulce estilo Mirin
Kikkoman)
75 ml Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
2 dientes de ajo
3 de concentrado de
cucharadas tomate
2 cucharaditas Kikkoman Salsa picante
de Guindilla para Kimchi
as
600 g de tomate triturado (en
conserva) 40 g de
piñones
40 g de piñones
300 g de pasta, por ejemplo
penne, rigatoni o
tortiglioni
0,25 de albahaca
manejo
80 g de queso parmesano

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 pimientos rojos alargados (o 1 pimiento rojo) -
200 g de tomates cherry en rama - **1 cucharada** de
aceite de oliva - **1 cucharadita** de azúcar moreno (o
1 cucharadita de Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman)
- **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente fermentada

Precaliente el horno a 200 °C. Corte el pimiento
rojo en aros y mézclelo con los tomates, el aceite,
el azúcar y la Salsa de Soja Naturalmente
Fermentada Kikkoman. Extienda la mezcla en una
fuente pequeña apta para horno y ase durante
10–15 minutos, hasta que los tomates comiencen
a reventar.

Pasos 2

2 dientes de ajo - **3 cucharadas** de concentrado de
tomate - **1 cucharada** de aceite de oliva - **2**
cucharaditas Kikkoman Salsa picante de Guindilla
para Kimchi - **600 g** de tomate triturado (en
conserva) - **1 cucharadita** de azúcar moreno o
Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman - **40 g** de piñones
Pique finamente los dientes de ajo y sofríalos con
el concentrado de tomate en una sartén con el
aceite caliente. Incorpore la Salsa picante de
Guindilla para Kimchi Kikkoman, el tomate triturado
y el azúcar. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego
medio, sin tapa, durante unos 10 minutos,
removiendo de vez en cuando. Mientras tanto,
pique groseramente los piñones y tuéstelos en una
sartén antiadherente, sin aceite, hasta que estén
dorados.

Pasos 3

300 g de pasta, por ejemplo penne, rigatoni o

tortiglioni - **0,25 manojo** de albahaca - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **80 g** de queso parmesano

Cueza la pasta siguiendo las indicaciones del paquete y reserve un poco del agua de cocción antes de escurrirla. Pique la albahaca y mezcle la mitad con la salsa. Ajuste el punto de sabor añadiendo la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Incorpore la pasta a la salsa junto con los pimientos asados y un poco del agua reservada, y mezcle bien. Sirva en platos y decore con los tomates horneados, la albahaca restante y los piñones tostados. Ralle el queso parmesano por encima justo antes de servir.