

Puré de boniato

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1384 kJ / 331 Kcal

Grasas: **22,1 g** Proteínas: **3,3 g**
Carbohidratos: **31,2 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g boniatos pelados
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
100 g mantequilla
1 Ralladura de naranja
1 pellizco moscada entera

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar los boniatos en trozos pequeños y hervir en agua hasta que estén blandos. Escurrir y cocer al vapor en la cazuela sobre la placa aún caliente.

Pasos 2

Aliñar al gusto con mantequilla, salsa de soja Kikkoman, ralladura de naranja y nuez moscada rallada.