KIKKOMAN

Puré fácil de zanahoria con cilantro, queso burrata y almendras

Tiempo total **30 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.895 kJ / 453 Kcal

Grasas: **37,4 g** Proteínas: **13,3 g**
Carbohidratos: **16,6 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g	zanahoria
30 g	mantequilla
1	diente de ajo
0,5 cucharadita	semilla de cilantro
0,5 cucharadita	copos de guindilla
600 ml	caldo de verduras
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para servir

100 g	queso burrata
2 cucharadas	almendras en láminas
	perejil fresco
1 cucharadita	aceite de oliva
	pimienta recién molida

PREPARACIÓN

Pasos 1

En una cazerola con mantequilla, calentar las zanahorias en rodajas con el ajo picado y las especias. Después de 5 minutos, verter el caldo por encima, condimentar con la salsa de soja naturalmente fermentada Kikkoman y cocer durante 20 minutos.

Pasos 2

Triturar la sopa hasta que esté cremosa y espolvorear el perejil fresco.

Pasos 3

Tostar las almendras en una sartén seca.

Pasos 4

Servir la crema con burrata, espolvorear las almendras, la pimienta, el perejil y rociar con aceite de oliva.