

Quesadilla de ternera y setas

Tiempo total **10 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.680 kJ / 640 Kcal

Grasas: **29 g** Proteínas: **34 g**
Carbohidratos: **55 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de tomate troceado en conserva
1 diente de ajo picado
0,5 guindilla roja picada
2 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharadas de aceite vegetal
3 de azúcar
cucharadas de vinagre de arroz
3 cucharadas
0,5 cebolla picada
100 g de setas
150 g de carne picada
2 g de cilantro picado
2 tortillas
100 g de queso rallado (por ejemplo, Cheddar)

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de tomate troceado en conserva - **1** diente de ajo picado - **0,5** guindilla roja picada - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **3 cucharadas** de azúcar - **3 cucharadas** de vinagre de arroz

Triture los tomates en conserva junto con el ajo, la guindilla roja y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Vierta la mezcla en un cazo pequeño. Añada el azúcar y el vinagre, y cocine a fuego lento, removiendo con frecuencia, hasta que la salsa espese.

Pasos 2

1 cucharada de aceite vegetal - **0,5** cebolla picada - **100 g** de setas - **150 g** de carne picada - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 g** de cilantro picado - **50 g** de queso rallado (por ejemplo, Cheddar)

Corte las setas en láminas finas. Caliente el aceite en una sartén y saltee la cebolla picada durante 1-2 minutos. Añada las setas y cocine 3 minutos más. Incorpore la carne picada y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, y cocine hasta que la carne comience a dorarse. Agregue el cilantro picado y 50 g de queso rallado, mezcle bien y reserve.

Pasos 3

2 tortillas - **50 g** de queso rallado (por ejemplo, Cheddar)

Coloque una tortilla en una sartén sin aceite. Extienda el relleno sobre una mitad, espolvoree con 50 g de queso rallado y doble la tortilla sobre sí misma. Si utiliza dos tortillas, cubra con la

segunda. Cocine por ambos lados hasta que esté dorada y crujiente. Sirva acompañada de la salsa de tomate picante.