

Rollitos de hojaldre rellenos de setas teriyaki

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

Información nutricional (por porción)
1.800 kJ / 430 Kcal

Grasas: **28 g** Proteínas: **8 g**
Carbohidratos: **35 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de setas
60 g de cebolla
20 ml de aceite de colza
40 ml [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#)
200 g de hojaldre
1 yema de huevo para pincelar
60 g de mayonesa
2 de eneldo fresco picado
cucharadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de setas - **60 g** de cebolla - **20 ml** de aceite de colza - **40 ml** [Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados](#)
Corte las setas y la cebolla en láminas y saltéelas en el aceite de colza. Añada la Marinada Teriyaki Kikkoman y cocine hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado.

Pasos 2

200 g de hojaldre - **1** yema de huevo para pincelar
Extienda la masa de hojaldre, distribuya el relleno sobre ella y enrolle formando cilindros. Corte en porciones más pequeñas y pincélelas con la yema de huevo. Hornee a 200 °C durante 15–18 minutos, hasta que estén doradas.

Pasos 3

60 g de mayonesa - **2 cucharadas** de eneldo fresco picado
Combine la mayonesa con el eneldo picado y preséntela como dip para los rollos de hojaldre.