KIKKOMAN

Salchichas rellenas de queso y jalapeño

Tiempo total **40 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
4.254 kJ / 1.017 Kcal

Grasas: **76 g** Proteínas: **43 g**
Carbohidratos: **33 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2	pimientos jalapeños
50 g	de queso cheddar
4	salchichas ahumadas
100 g	de beicon ahumado en lonchas
4 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Mostaza teriyaki:

4 cucharadas	de mostaza
2 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
1 cucharadita	de jengibre rallado
0,5 cucharadita	de miel
1 cucharada	de semillas de sésamo tostadas
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 pimientos jalapeños - **50 g** de queso cheddar - **4** salchichas ahumadas - **100 g** de beicon ahumado en lonchas
Pique el pimiento jalapeño en tiras largas y el queso en palitos. Corte las salchichas a lo largo sin abrirlas del todo. Rellénelas con el jalapeño y el queso y, seguidamente, envuélvalas firmemente en el beicon.

Pasos 2

4 cucharadas de mostaza - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado **0,5 cucharadita** de miel - **1 cucharadita** de jengibre rallado - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Mezcle en un bol la mostaza con la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman, la miel, el jengibre, las semillas de sésamo y el aceite de sésamo.

Pasos 3

4 cucharadas Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
Unte las salchichas con la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y cocínelas por ambos lados en una parrilla caliente hasta que el beicon y las salchichas se doren. Sirva con la mostaza teriyaki.