KIKKOMAN

Salmón teriyaki con sésamo y patatas crujientes

Tiempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
5.543 kJ / 1.327 Kcal

Grasas: **96,7 g** Proteínas: **57,4 g**
Carbohidratos: **54,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Patatas:

6	patatas pequeñas
0,5 cucharadita	de sal

Salmón:

400 g	de filetes de salmón
0,5 cucharadita	de sal
1 pellizco	de pimienta negra recién molida
100 g	de semillas de sésamo blanco tostadas
1 cucharada	de aceite de oliva
100 ml	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Para terminar las patatas crujientes:

1 cucharadita	de aceite de oliva
1	diente de ajo en láminas
4 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
4 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para terminar:

1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Ensalada:

100 g	de mezcla de hojas para ensalada
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente

PREPARACIÓN

Pasos 1

6 patatas pequeñas - **0,5 cucharadita** de sal
Lave las patatas y póngalas en una cazuela con agua salada. Lleve a ebullición y cuézalas hasta que estén tiernas. Escúrralas y aplaste ligeramente cada una.

Pasos 2

400 g de filetes de salmón - **0,5 cucharadita** de sal - **1 pellizco** de pimienta negra recién molida - **100 g** de semillas de sésamo blanco tostadas
Sazone los filetes de salmón con sal y pimienta y, luego, presiónelos sobre las semillas de sésamo blanco tostadas hasta que queden bien recubiertos.

Pasos 3

1 cucharada de aceite de oliva - **100 ml** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
Ponga el aceite de oliva en una sartén a fuego medio y cocine el salmón preparado en el paso 2 hasta que esté hecho. Retire del fuego y pincele con Kikkoman salsa Teriyaki BBQ Ahumada con miel.

Pasos 4

1 cucharadita de aceite de oliva - **1** diente de ajo en láminas - **4 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **4 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Caliente el aceite de oliva en otra sartén a fuego medio y cocine el ajo en láminas junto con las patatas aplastadas del paso 1 hasta que estén crujientes y doradas. Añada un chorrito de Kikkoman aceite de sésamo y, para terminar,

fermentada
1 cucharada de aceite de oliva

Kikkoman salsa de soja.

Pasos 5

1 cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Disponga las patatas crujientes junto al salmón glaseado y añada un chorrito de Kikkoman aceite de sésamo sobre el pescado justo antes de servir.

Pasos 6

100 g de mezcla de hojas para ensalada - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de aceite de oliva
Lave las hojas de ensalada y aderécelas con Kikkoman salsa de soja y aceite de oliva. Sirva la ensalada como acompañamiento de las patatas crujientes y el salmón.