

Samosas crujientes de chirivía con salsa de pimienta

Tiempo total **135 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **55 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de reposo

Información nutricional (por porción)
3.180 kJ / 760 Kcal

Grasas: **46 g** Proteínas: **11 g**
Carbohidratos: **76 g**

INGREDIENTES

2 porciones

180 g	de harina de trigo
1 pellizco	de sal
1 pellizco	de azúcar
35 ml	de aceite de colza
70 ml	de agua templada
300 g	de chirivías
15 g	de mantequilla
20 g	de chalota
1	diente de ajo
1	de jengibre rallado
cucharadita	
10 g	de pasta de curry amarillo
25 ml	de nata para montar
85 ml	<u>Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada</u>
10 ml	de zumo de lima
1 pellizco	de comino molido
1 pellizco	de cúrcuma
10 g	de cilantro fresco picado
120 g	de mayonesa
30 g	de yogur griego
10 ml	de zumo de limón
1	de mostaza de Dijon
cucharadita	
1	<u>Kikkoman aceite de Sésamo Toastado</u>
cucharadita	
1	de miel
cucharadita	
1	de pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Pasos 1

180 g de harina de trigo - **1 pellizco** de sal - **1 pellizco** de azúcar - **35 ml** de aceite de colza - **70 ml** de agua templada
Mezcle la harina, la sal y el azúcar. Incorpore el aceite y frote la mezcla con las manos hasta conseguir una textura parecida a la arena húmeda. Añada gradualmente el agua templada mientras amasa, hasta obtener una masa firme y elástica. Trabájela durante unos 8-10 minutos, hasta que esté lisa y homogénea. Envuélvala en film transparente y déjela reposar durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente.

Pasos 2

300 g de chirivías - **20 g** de chalota - **1** diente de ajo
Pele las chirivías. Pique finamente la chalota y el ajo.

Pasos 3

15 g de mantequilla - **1 cucharadita** de jengibre rallado - **10 g** de pasta de curry amarillo - **25 ml** de nata para montar - **45 ml** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **10 ml** de zumo de lima - **1 pellizco** de comino molido - **1 pellizco** de cúrcuma - **10 g** de cilantro fresco picado
Ase las chirivías del paso 2 a 190 °C durante unos 40 minutos, hasta que estén completamente tiernas y ligeramente caramelizadas. Derrita la mantequilla y sofría la chalota y el ajo del paso 2. Ralle el jengibre sobre la mezcla, añada la pasta de curry y cocine durante 1 minuto. Incorpore las

cucharadita gruesa

Adicionales:

Aceite para freír

chirivías asadas, la nata para montar y Kikkoman salsa de soja con menos sal. Triture hasta obtener una mezcla muy fina. Condimente con el comino, la cúrcuma, el zumo de lima y el cilantro picado. El relleno debe quedar espeso y enfriarse por completo antes de rellenar las samosas.

Pasos 4

120 g de mayonesa - **30 g** de yogur griego - **10 ml** de zumo de limón - **1 cucharadita** de mostaza de Dijon - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **20 ml** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de miel - **1 cucharadita** de pimienta negra molida gruesa

Mezcle la mayonesa con el yogur, la mostaza, la miel y el aceite de sésamo. Añada Kikkoman salsa de soja con menos sal, el zumo de limón y la pimienta negra molida gruesa. Remueva bien hasta obtener una mezcla homogénea y refrigere durante al menos 30 minutos para que los sabores se integren.

Pasos 5

20 ml Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - Aceite para freír
Divida la masa en tres porciones iguales y estire cada una hasta obtener una lámina fina de aproximadamente 1,5 mm de grosor. Corte cada lámina por la mitad. Pincele ligeramente los bordes de cada mitad con una fina capa de Kikkoman salsa de soja con menos sal para potenciar el sabor y facilitar el sellado de la masa. Doble cada mitad formando un cono, rellénelo con unos 40 g de la preparación y selle bien los bordes. Fría las samosas en aceite a 165-170 °C durante unos 6-8 minutos, comenzando a una temperatura ligeramente inferior para que la masa tenga tiempo de secarse y adquiera su textura delicada característica y muy crujiente. Después de freírlas, déjelas escurrir sobre papel de cocina.