KIKKOMAN

Sándwich de burrata con pesto de tomate y tofu

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.706 kJ / 886 Kcal

Grasas: **53 g** Proteínas: **29,5 g**
Carbohidratos: **68 g**

INGREDIENTES

2 porciones

50 ml	de aceite vegetal
90 g	de tofu natural, cortado en dados
15 g	de albahaca fresca picada
20 g	de almendras peladas
60 ml	Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu
0,5 cucharadita	de pimienta negra recién molida
1 cucharadita	de concentrado de tomate
1 cucharadita	de sirope de arce
1	panecillo ciabatta de espelta
20 g	de mezcla de hojas verdes para ensalada
8	tomates cherry de colores, cortados por la mitad
125 g	de burrata
30 g	de edamame cocido y desgranado

PREPARACIÓN

Pasos 1

30 ml de aceite vegetal - **90 g** de tofu natural, cortado en dados - **15 g** de albahaca fresca picada - **20 g** de almendras peladas - **30 ml** Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu - **0,25 cucharadita** de pimienta negra recién molida
Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén y saltee el tofu durante unos 3 minutos. Triture finamente dos tercios del tofu junto con el resto del aceite y los demás ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.

Pasos 2

20 ml de aceite vegetal - **30 ml** Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu - **1 cucharadita** de concentrado de tomate - **1 cucharadita** de sirope de arce - **0,25 cucharadita** de pimienta negra recién molida
Mezcle bien todos los ingredientes hasta obtener una vinagreta homogénea.

Pasos 3

1 panecillo ciabatta de espelta - **20 g** de mezcla de hojas verdes para ensalada - **8** tomates cherry de colores, cortados por la mitad - **125 g** de burrata - **30 g** de edamame cocido y desgranado
Corte el panecillo de ciabatta por la mitad a lo largo y unte ambas partes con el pesto de tofu. Sobre la base, disponga las hojas de ensalada, añada trozos de burrata desmenuzada, los tomates cherry, los dados de tofu y las habas de edamame. Rocíe con la vinagreta de yuzu y coloque la otra mitad del pan encima. Corte el sándwich por la mitad en sentido transversal y sirva.