

Sepia frita con salsa de soja dulce

Tiempo total **30 Mins.**

Información nutricional (por porción)
1727 kJ / 412 Kcal

Grasas: **18,8 g** Proteínas: **26,1 g**
Carbohidratos: **30,2 g**

INGREDIENTES

4 porciones

0,33 de cebollino
manojos
600 g de sepia
harina de patata
aceite para freír

Para la salsa de soja dulce:
200 ml de caldo de kombu
100 ml de mirin
7 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
2 de azúcar
cucharadas
10 g de harina de patata
30 ml de agua

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para la salsa de soja dulce, llevar a ebullición en una olla el caldo de kombu, Kikkoman Salsa de Soja Naturalmente Fermentada y el azúcar. Mezclar la harina de patata y el agua. Ligar la salsa con la mezcla de agua y harina de patata.

Pasos 2

Después, cortar el cebollino en rodajas finas. Limpiar la sepia y cortar la parte superior en anillos de 7 u 8 mm de grosor. Cortar los tentáculos en trozos de aproximadamente 4 cm de longitud. Luego, espolvorear los trozos de sepia con harina de patata y freírlos en aceite a 170 °C. Servir la sepia frita en un plato y verter la salsa de soja dulce por encima. Decorar con el cebollino.