KIKKOMAN

Sopa de gambas picante

Tiempo total **60 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
2.577 kJ / 616 Kcal

Grasas: **19,3 g** Proteínas: **62,8 g**
Carbohidratos: **40 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g	de gambas
70 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	de miel
2	dientes de ajo picados
1 cucharada	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
3 cucharadas	de zumo de limón
0,5 cucharadita	de jengibre molido
2 cucharadas	de aceite de oliva
2 cucharaditas	de guindilla picada
1	cebolla picada
1	pimiento amarillo picado
200 g	de brécol cortado en ramilletes
100 ml	de vino blanco
500 ml	de caldo de pescado
500 ml	de tomates colados
200 g	de alubias blancas en conserva
0,5 cucharadita	de pimienta negra
1 pellizco	de sal al gusto
2 cucharadas	de perejil picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de gambas - **70 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de miel - **1** dientes de ajo picados - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **3 cucharadas** de zumo de limón - **0,5 cucharadita** de jengibre molido
Limpie y seque las gambas.
En un bol pequeño, mezcle la Salsa de Soja Kikkoman, la miel, el ajo picado, el Aceite de Sésamo Kikkoman, el zumo de limón y el jengibre. Añada las gambas y deje marinar en el frigorífico durante unos 30 minutos.

Pasos 2

1 cucharada de aceite de oliva - **1 cucharadita** de guindilla picada - **1** cebolla picada - **1** diente de ajo picado - **1** pimiento amarillo picado - **200 g** de brécol cortado en ramilletes - **100 ml** de vino blanco - **500 ml** de caldo de pescado
Caliente el aceite de oliva en una olla de fondo grueso. Añada la guindilla, la cebolla y el ajo. Seguidamente, agregue el pimiento amarillo y los ramilletes de brécol. Rehogue, removiendo con frecuencia, durante 3 minutos. Incorpore el vino, cocine hasta que el líquido se reduzca a la mitad y vierta el caldo de pescado. Tape y deje cocer unos 10 minutos.

Pasos 3

500 ml de tomates colados - **200 g** de alubias blancas en conserva
Añada los tomates colados y las alubias escurridas

a la sopa. Lleve a ebullición y luego, cocine a fuego lento durante 10 minutos.

Pasos 4

1 cucharada de aceite de oliva - **0,5 cucharadita** de pimienta negra - **1 pellizco** de sal al gusto - **1 cucharadita** de guindilla picada - **2 cucharadas** de perejil picado

Caliente el aceite de oliva en una sartén. Añada las gambas junto con la marinada del paso 1 y saltéelas a fuego fuerte durante 2 minutos. Incorpore las gambas a la sopa, llévela a ebullición y retírela inmediatamente del fuego. Sazone con sal y pimienta al gusto. Sirva la sopa espolvoreada con la guindilla picada y perejil fresco.