

Wellington de pescado con ensalada de tomate cherry

Tiempo total **110 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **70 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
2597.5 kJ / 620.5 Kcal

Grasas: **34,8 g** Proteínas: **29,8 g**
Carbohidratos: **43 g**

INGREDIENTES

2 porciones

220 g de filetes de trucha arcoiris (o salmón)
0,5 cucharada de miel
0,5 cucharada de aceite de oliva
3 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
170 g de hojaldre, estirado con un rodillo
1 yema de huevo
Para la ensalada de tomate:
380 g de tomate cherry
40 g de cebolla roja
10 hojas de albahaca fresca
1 cucharada de aceite de oliva al limón
0,75 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Algunas gotas de zumo de limón

PREPARACIÓN

Pasos 1

Si los filetes de pescados tienen la piel, debe removerla al igual que todas las espinas. Corte el pescado en cuatro trozos iguales. En un bol mezcle la miel, el aceite de oliva, el zumo de limón y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, añada el pescado y mezcle bien. Deje en el frigorífico por 60 minutos.

Pasos 2

Divida el hojaldre en 4 rectángulos y coloque un trozo de pescado en el centro de cada uno (lo ideal es secar el pescado antes con palmaditas suaves para que no quede demasiado adobo en la masa). Cubra el pescado con la masa de hojaldre y presione los lados. Pincele con una yema de huevo batida. Hornee a 180°C durante unos 30-35 minutos (hasta que el hojaldre esté dorado). Deje enfriar durante 5-10 minutos.

Pasos 3

Mientras tanto prepare la ensalada: corte los tomates cherry en dos o tres piezas. Pique finamente la cebolla y las hojas de albahaca. Coloque los tomates cherry en un bol, rocíe con el zumo de limón, añada la cebolla, la albahaca, el aceite de oliva al limón y la Salsa de [Kikkoman Sojasauce](#).

Pasos 4

Sirva el pescado horneado con la ensalada.