

RECETARIO

Ponle



KIKKOMAN

a tu día
y

cocina con **confianza**

Hamilton Beach.





SLUSHIE

PORCIONES: 2.
TIEMPO: 15 MINUTOS.
DIFICULTAD: FÁCIL.

INGREDIENTES:

- 2 tazas de hielo.
- 60 ml de **8 verduras Hérdez®** o jugo de tomate.
- 3 cucharadas de chilito de tu elección en polvo.
- 1 cucharada de salsa de soya Kikkoman.
- Salsa picante al gusto.
- 1 limón.
- Sal al gusto.
- Chamoy.
- Cerveza o bebida de elección, tipo Arizona.
- *Salsa **Kikkoman®** limón.

PROCEDIMIENTO:

- 🍴 Agrega hielo a una licuadora **Hamilton Beach® 58600** con el clamato, el limón, la lima, el chilito en polvo, tu bebida de preferencia y la salsa de soya de limón **Kikkoman®**.
- 🍴 Licúa hasta obtener la consistencia deseada, agrega más hielo si es necesario y agrega sal al gusto.
- 🍴 Escarcha dos vasos con chamoy, chilito en polvo y sal.
- 🍴 Sirve la mezcla en cada vaso hasta la mitad...

¡Y disfruta!



SALSA MACHA CON ARÁNDANO

PORCIONES: 1 (750 ml)
TIEMPO: 20 MINUTOS.
DIFICULTAD: FÁCIL.

INGREDIENTES:

TOSTADO

- 100 g de cacahuete sin sal, pelado.
- 100 g de pepita de calabaza sin sal.
- 50 g de ajonjolí.

SOFRITO

- 150 ml de aceite vegetal.
- 5 pzas. de ajo, picado en cubos pequeños.
- 15 pzas. de chile de árbol, sin tallo.
- 10 pzas. de chile guajillo, sin tallo.
- 150 g de arándano deshidratado.
- 100 ml de aceite de oliva
- 50 ml de salsa de soya **Kikkoman®**

PROCEDIMIENTO:



PARA EL TOSTADO:

Calentar un sartén y tostar por separado a fuego medio: cacahuete, pepita de calabaza y ajonjolí. Reservar.



PARA EL SOFRITO:

Agregar aceite a un sartén caliente y añadir los chiles junto con el ajo. Mover constantemente hasta obtener un color ligeramente dorado.

Colocar los chiles ajo y el aceite residual del sofrito en la Licuadora profesional **Hamilton Beach PowerMax™**.

Añadir cacahuete, pepita y ajonjolí previamente tostados, arándano deshidratado, aceite de oliva y Salsa de soya **Kikkoman®**

Tritura hasta integrar perfectamente y obteniendo una consistencia granulosa.

Reservar y usar como acompañamiento de botanas o platos fuertes.



ALITAS TERIYAKI HABANERO



PORCIONES: 4.
TIEMPO: 25 MINUTOS.
DIFICULTAD: MEDIA.

INGREDIENTES:

SALSA TERIYAKI HABANERO

- 200 ml de Salsa Teriyaki para glasear **Kikkoman®**
- 50 ml de jugo de naranja.
- 2 pzas. de chile habanero.
- 50 ml de aceite vegetal.
- 20 pzas. de alitas de pollo con piel y crudas.
- 50 g de sal.
- 60 g de pimienta negra molida.
- 200 g de zanahoria cortada en bastones.
- 200 g de apio, cortado en bastones.
- 200 g de aderezo ranch.

PROCEDIMIENTO:

- 
- Colocar la Salsa Teriyaki para glasear **Kikkoman®**, jugo de naranja y chile habanero en la Licuadora profesional **Hamilton Beach PowerMax™** y triturar hasta integrar perfectamente.
 - Calentar el aceite en un sartén y agregar las alitas. Salpimentar y cocinar hasta dorar ligeramente.
 - Bañar las alitas con la salsa previamente elaborada, tapar y cocinar a fuego bajo hasta cocer perfectamente.
 - Servir en un plato al centro. Acompañar con aderezo ranch y bastones de zanahoria y apio.



CAMELADO CREMOSO

PORCIONES: 2.
TIEMPO: 50 MINUTOS.
DIFICULTAD: MEDIA.

INGREDIENTES:

GELATINA DE CAFÉ

- 7g de grenetina en polvo.
- 1/2 taza de agua a temperatura ambiente.
- 1 taza de café preparado, caliente.

BASE CREMOSA

- 1 cucharadita de salsa de soya **Kikkoman®**
- 1/2 taza de leche condensada.
- 1 taza de leche evaporada.
- 1 cucharada de extracto de vainilla.

MONTAJE Y DECORACIÓN

- 2 scoops de helado de vainilla.

PROCEDIMIENTO:

PARA LA GELATINA DE CAFÉ:

Hidratar la grenetina en el agua y disolver a baño María. Mezclar perfectamente con el café caliente, extender en un refractario de paredes altas y dejar reposar en refrigeración hasta cuajar. Desmoldar, cortar en cubos medianos y reservar en refrigeración hasta su uso.

PARA LA BASE CREMOSA:

Colocar la Salsa de soya **Kikkoman®** en la Licuadora profesional **Hamilton Beach PowerMax™** junto con el resto de ingredientes y procesar hasta obtener una textura homogénea. Reservar en refrigeración hasta su uso.

PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN:

Servir los cubos de gelatina dentro de un vaso corto, bañar con la base cremosa y colocar encima una bola de helado de vainilla.

Prepara estas
deliciosas recetas y dales
tu toque personal

Ponle



KIKKOMAN®

a tu día
y

cocina con **confianza**

Hamilton Beach®



Síguenos en

 [kikkoman_mexico](#)

 [Kikkoman México](#)

 [hamiltonbeachmexico](#)

 [Hamilton Beach Mexico](#)

