KIKKOMAN

Chips de polenta umami con mayonesa cítrica

Tiempo total **20 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción **180-240 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para los chips:

1 l	de agua o caldo de verduras
400 g	de polenta
75 g	de parmesano rallado
15 g	de pasta de trufa
55 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 g	de pimienta molida
	Aceite de girasol para freír

Para la mayonesa cítrica:

100 g	de huevo entero
10 g	de ralladura de limón
12 g	de ralladura de naranja
60 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
10 g	de ajo finamente picado
5 g	de sal
700 ml	de aceite de girasol

Adicionales:

10	gajos de limón
10 g	de escamas de sal ahumada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ponga a hervir el agua o el caldo de verduras en una cacerola. Incorpore poco a poco la polenta para evitar grumos. Cocine a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando y sazone con la Salsa de Soja Kikkoman, la pimienta, el queso parmesano y la pasta de trufa.

Pasos 2

Vierta la polenta en una bandeja de horno gastro 1/1 forrada con papel sulfurizado, extiéndala y déjela enfriar en el frigorífico durante 3-4 horas.

Pasos 3

Añada el huevo, la ralladura de limón, la ralladura de naranja, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman, el ajo y la sal a una batidora y mezcle brevemente. Ponga la batidora al mínimo y vierta el aceite en un chorro fino hasta obtener una mayonesa espesa y cremosa.

Pasos 4

Una vez cuajada la mezcla de polenta, córtela en chips (de 1,5 cm de grosor aproximadamente) con un cuchillo afilado y fríalos en aceite caliente a 175 °C durante 5 minutos hasta que se doren.

Pasos 5

Sirva los chips cubiertos con la mayonesa, los gajos de limón y la sal ahumada.