KIKKOMAN

Hamburguesa de pollo en rösti de calabaza

Tiempo total **45 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **6-8 Mins.** Tiempo de cocción **30-60 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para la carne:

10	muslos de pollo de 70 g cada uno (deshuesados y sin piel)
40 g	de aceite de oliva
40 g	de zumo de limón
12 g	de ajo picado
10 g	de sal
3 g	de tomillo seco
125 g	de harina tipo 405
15 g	de levadura en polvo
2 g	de pimentón en polvo
2 g	de ajo en polvo
2 g	de cebolla en polvo
240 ml	de agua fría
	Aceite vegetal para freír

Para la ensalada:

350 g	de lombarda rallada
80 g	de zanahorias ralladas
55 g	de mayonesa
30 g	de rábano picante
20 ml	de vinagre de sidra de manzana
25 g	de azúcar moreno
35 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Para la salsa:

250 g	de yogur griego
30 g	de alcaparras picadas
15 g	de zumo de limón
5 g	de ralladura de limón
25 g	de mayonesa
25 ml	Kikkoman Salsa para

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle el pollo en un bol con el aceite de oliva, el zumo de limón, el ajo, la sal y el tomillo. Cúbralo bien y déjelo marinar en el frigorífico durante 30-60 minutos.

Pasos 2

Paralelamente, prepare la masa. Mezcle la harina, la levadura, la sal, el pimentón, el ajo y la cebolla en polvo con agua fría hasta obtener una masa homogénea. Precaliente el aceite para freír a 175 °C.

Pasos 3

Mezcle la lombarda, las zanahorias, la mayonesa, el rábano picante, el vinagre, el azúcar y la Salsa de Soja Kikkoman en un bol y reserve.

Pasos 4

En un bol pequeño, mezcle el yogur, la mayonesa, las alcaparras, el zumo de limón, la ralladura de limón y la Salsa Wok Teriyaki Kikkoman y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.

Pasos 5

Reboce los trozos de pollo en la masa y fríalos en aceite caliente durante 6-8 minutos.

Pasos 6

En otro bol, mezcle la calabaza con la harina, el

	Woks - Teriyaki

Para el rösti de calabaza:

1,2 kg	de calabaza rallada
250 g	de harina de trigo tipo 405
150 g	de huevo entero
2 g	de canela molida
60 ml	Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki
30 g	de aceite de oliva

huevo, la canela y la Salsa Wok Teriyaki Kikkoman.

Pasos 7

Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Vierta aproximadamente 80 g de la mezcla para rösti y cocine durante 3-4 minutos por cada lado, hasta que esté dorado y crujiente.

Pasos 8

Unte las calabazas fritas con la salsa. Coloque encima los trozos de pollo y la ensalada y sirva como una hamburguesa, cubierta con un segundo rösti.