

Tacos de ganso con salsa y calabaza caramelizada

Tiempo total **185 Mins.** 40 Mins. Tiempo de preparación **145 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el ganso:

- 4,2 kg** muslos de ganso (unos 4,2 kg en total, 700 g cada uno)
- 900 g** de cebolla, pelada y cortada en tiras finas
- 6** dientes de ajo, pelados y cortados en láminas
- 150 g** de jengibre fresco rallado
- 600 ml** [Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke](#)

Para la salsa:

- 450 g** de lombarda cortada en tiras cortas
- 150 ml** de aceite de sésamo
- 3 cucharaditas** de guindilla
- 60 ml** de zumo de lima

Para la calabaza:

- 600 g** de calabaza butternut, pelada y cortada en dados de aprox. 1 x 1 cm
- 150 ml** de aceite de oliva
- 120 g** de miel
- Sal
- 150 g** de semillas de calabaza

Además:

- 30** tortillas de maíz
- 50 g** de guindillas suaves, cortadas en rodajas
- 50 g** de cebolleta, cortada en rodajas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Precalente el horno a unos 160 °C con ventilador. Coloque los muslos de ganso junto con la cebolla, el ajo, el jengibre y la Salsa para Poke Bowl Kikkoman en una fuente de horno, y ase durante aproximadamente 2 horas, hasta que la carne esté tierna y se separe fácilmente del hueso. Retire parte de la grasa de la superficie. Desmenuce la carne, mézclela con la cebolla cocinada en la salsa y reserve.

Pasos 2

Para preparar la salsa, masajee la lombarda con la Salsa de Soja Kikkoman, el aceite de sésamo, los copos de guindilla y el zumo de lima. Reserve.

Pasos 3

Mezcle la calabaza con el aceite y la miel, salpimente al gusto y áselo a 180 °C durante unos 20 minutos. Aparte, tueste las semillas de calabaza en una bandeja de horno durante aproximadamente 5 minutos.

Pasos 4

Prepare las tortillas de maíz según las instrucciones del paquete. Para cada ración, rellene tres tacos con carne de ganso caliente, dados de calabaza, salsa de lombarda, semillas de calabaza, rodajas de guindilla suave, cebolleta y brotes de guisante.

50 g

de brotes de guisante