KIKKOMAN

Wrap de pollo Katsu con salsa agridulce

Tiempo total **90 Mins.**

INGREDIENTES

10 porciones

Pollo:

200 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
1 kg	de pechuga de pollo

Rebozado:

100 g	de harina de tempura
200 ml	de agua
100 g	de pan rallado
3 l	de aceite para freír

Ensalada:

700 g	de tortilla de trigo
200 g	de lechuga rizada
300 g	de zanahorias
300 g	de pimiento rojo
300 g	de pepino

Salsa:

300 g	de piña
300 g	de ketchup
2 cucharaditas	de guindilla fresca picada
4 cucharadas	de salsa Worcestershire
70 ml	de mirin
30 g	de ajo
1	trozo de jengibre

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pollo: Corte la pechuga de pollo en tiras de 2 dedos de ancho y marine en Salsa Ponzu Limón Kikkoman durante 10 minutos.

Rebozado: Mezcle bien la harina de tempura con agua. Coloque el pan rallado en un plato aparte. Pase el pollo primero por la mezcla de harina y agua, luego por el pan rallado y fría hasta que esté dorado.

Ensalada: Corte las zanahorias, pepino y pimiento en julianas finas. Lave la lechuga y córtela en trozos más pequeños.

Salsa: Corte la piña en dados pequeños. Pique el ajo y el jengibre. Combine con la guindilla picada, ketchup, salsa Worcestershire y mirin. Mezcle bien.

Para servir: Caliente las tortillas en la parrilla o sartén hasta que se ablanden. Agregue la ensalada, salsa y pollo crujiente al centro de las tortillas, enróllelas y caliente brevemente.