KIKKOMAN

Bocados con panko: aros de cebolla y pimientos

Tiempo total **20 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.717 kJ / 891 Kcal

Grasas: **54,2 g** Proteínas: **16,9 g**
Carbohidratos: **80,2 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para la salsa umami:

60 g	de mayonesa
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok

Para los pimientos y los aros de cebolla:

8	pimientos de padrón
1	cebolla grande
80 g	de harina de trigo
1 cucharadita	de fécula de patata
1 cucharadita	de levadura en polvo
	Pimienta negra recién molida
2 cucharadas	Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok
1	huevo
100 ml	de agua fría
100 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
1 cucharada	de semillas de sésamo blanco
1 cucharada	de semillas de sésamo negro
	Aceite para freír

PREPARACIÓN

Pasos 1

60 g de mayonesa - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok
Mezcle la mayonesa con la Kikkoman salsa Teriyaki WOK con Ajo hasta obtener una salsa umami homogénea.

Pasos 2

8 pimientos de padrón - **1** cebolla grande - **80 g** de harina de trigo - **1 cucharadita** de fécula de patata - **1 cucharadita** de levadura en polvo - Pimienta negra recién molida - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok - **1** huevo - **100 ml** de agua fría - **100 g** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés - **1 cucharada** de semillas de sésamo blanco - **1 cucharada** de semillas de sésamo negro
Lave los pimientos. Luego, pele la cebolla y córtela en aros de aproximadamente 1 cm de grosor. Para la masa, mezcle la harina, el almidón de patata, la levadura en polvo y la pimienta. Incorpore la Kikkoman salsa Teriyaki WOK con Ajo, el huevo y el agua fría, y vierta la mezcla en una fuente poco profunda. Mezcle el Kikkoman panko con las semillas de sésamo y dispóngalo en otra fuente poco profunda

Pasos 3

Aceite para freír
Sumerja los pimientos y los aros de cebolla primero en la masa, dejando escurrir el exceso. Luego, rebócelos con la mezcla de Kikkoman panko y fríalos en abundante aceite caliente durante 4-7 minutos, o cocínelos en la freidora de aire durante 8-10 minutos, hasta que estén crujientes y

dorados. Escurra los pimientos y los aros de cebolla sobre papel de cocina y sírvalos acompañados de la salsa umami.