

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
as 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 de fécula de patata
cucharadita
1 de levadura en polvo
cucharadita
Pimienta negra recién
molida
2 Kikkoman Salsa Teriyaki
cucharadas 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 cócénelos en la freidora de aire durante
8-10 minutos, hasta que estén crujientes y

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