

Brochetas de tortilla con pollo BBQ en freidora de aire

Tiempo total **30 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.360 kJ / 803 Kcal

Grasas: **50 g** Proteínas: **44 g**
Carbohidratos: **58 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para las brochetas de tortilla:

300 g de carne picada de
pechuga de pollo
70 g de pimiento rojo cortado
en dados
50 g de cebolla roja cortada en
dados
**1,5
cucharada** de perejil picado
**1
cucharadita** ahumado
2 cucharadit de salsa sriracha
as
**2
cucharadas** Kikkoman Salsa De Soja
con menos sal
naturalmente
fermentada
1 cucharada Kikkoman Salsa
Barbacoa Teriyaki con
miel y sabor ahumado
3 tortillas de trigo
**4
cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki
estilo coreano Kikkoman

Para la ensalada de col:

300 g de col lombarda
70 g de zanahoria
50 g de cebolla
**2
cucharadas** de mayonesa
**2
cucharadas** de leche
**1
cucharadita** de miel

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de carne picada de pechuga de pollo - **70 g**
de pimiento rojo cortado en dados - **50 g** de cebolla
roja cortada en dados - **1,5 cucharada** de perejil
picado - **1 cucharadita** de pimentón dulce
ahumado - **2 cucharaditas** de salsa sriracha - **2
cucharadas** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal
naturalmente fermentada **1 cucharada** Kikkoman
Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
3 tortillas de trigo - **4 cucharadas** Salsa Barbacoa
Teriyaki estilo coreano Kikkoman

Añada el pimiento, la cebolla, el perejil, el pimentón
ahumado, la salsa sriracha, la Kikkoman salsa de
soja con menos sal y la Kikkoman salsa Teriyaki
BBQ Ahumada con miel a la carne picada de pollo.
Mezcle bien hasta obtener una preparación
homogénea. Recorte los bordes redondeados de
las tortillas para formar cuadrados. Extienda una
porción de la mezcla de pollo sobre cada tortilla,
apílelas y córtelas en 9 cuadrados. Ensarte los
cuadrados en brochetas y píntelos con 2
cucharadas de Kikkoman salsa Teriyaki BBQ estilo
coreano. Cocínelos en la freidora de aire a 180 °C
durante 15 minutos, dándoles la vuelta y
pincelándolos con la salsa varias veces durante la
cocción. Vuelva a pincelarlos con el resto de la
salsa 2 minutos antes de finalizar la cocción.

Pasos 2

300 g de col lombarda - **70 g** de zanahoria - **50 g**
de cebolla - **2 cucharadas** de mayonesa - **2
cucharadas** de leche - **1 cucharadita** de miel - **1
cucharadita** Kikkoman aderezo para la Preparación
del arroz para sushi (300ml) **0,5 cucharadita** de
pimienta negra recién molida - **1,5 cucharada**

1 Kikkoman aderezo para
cucharadita la Preparación del arroz
para sushi (300ml)
0,5 de pimienta negra recién
cucharadita molida
1,5 Kikkoman Salsa De Soja
cucharada con menos sal
naturalmente
fermentada

Para la salsa de mostaza y soja:

2 de mayonesa
cucharadas
1 cucharada de mostaza con miel
1 de miel
cucharadita
2 cucharadita de zumo de limón
as
1 cucharada Kikkoman Salsa De Soja
con menos sal
naturalmente
fermentada

Adicionales:

2 cucharadita de semillas de sésamo
as blanco

Kikkoman Salsa De Soja con menos sal
naturalmente fermentada

Corte la col lombarda en tiras finas,
preferiblemente con una mandolina. Ralle la
zanahoria y pique la cebolla finamente. En un bol
grande, mezcle la mayonesa, la leche, la miel, el
Kikkoman aderezo para arroz de sushi, la pimienta
y la Kikkoman salsa de soja con menos sal. Añada
las verduras y mezcle bien.

Pasos 3

2 cucharadas de mayonesa - **1 cucharada** de
mostaza con miel - **1 cucharadita** de miel - **2**
cucharaditas de zumo de limón - **1 cucharada**
Kikkoman Salsa De Soja con menos sal
naturalmente fermentada - **2 cucharaditas** de
semillas de sésamo blanco

En un bol, mezcle la mayonesa, la mostaza con
miel, la miel, el zumo de limón y la Kikkoman salsa
de soja con menos sal. Espolvoree las brochetas
con las semillas de sésamo y sírvalas
acompañadas de la ensalada de col y la salsa de
mostaza y soja.