

Capellini fríos y refrescantes en 30 minutos

Tiempo total **30 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **7 Mins.** Tiempo de cocción **3 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
3.296 kJ / 788 Kcal

Grasas: **38,6 g** Proteínas: **33,1 g**
Carbohidratos: **73,1 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pollo:

4 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 diente de ajo finamente picado
160 g de solomillos de pechuga de pollo

Aliño y verduras:

50 g de pepino
50 g de tomate
150 ml Kikkoman Salsa de Sésamo
3 cucharadas Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
3 de agua
3 cucharadas

Pasta:

160 g de pasta capellini

PREPARACIÓN

Pasos 1

4 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1** diente de ajo finamente picado - **160 g** de solomillos de pechuga de pollo
Caliente Kikkoman aceite de sésamo en una sartén a fuego medio, añada el ajo y sofríalo brevemente hasta que desprenda su aroma. Incorpore el pollo y cocínelo hasta que esté bien hecho. Deje que se enfríe ligeramente y, luego, desmenúcelo a mano en trozos del tamaño de un bocado.

Pasos 2

50 g de pepino - **50 g** de tomate - **150 ml** Kikkoman Salsa de Sésamo - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **3 cucharadas** de agua
Corte finamente el pepino y el tomate en dados. En un bol grande, combine el aceite con aroma de ajo de la sartén del paso 1 con Kikkoman aliño de sésamo, Kikkoman salsa kimchi chilli picante y el agua. Incorpore el pollo desmenuzado y las verduras, y mezcle hasta que todos los ingredientes queden bien integrados.

Pasos 3

160 g de pasta capellini
Cocine los capellini según las indicaciones del paquete. Escúrralos y páselos inmediatamente a un recipiente con agua y hielo para enfriarlos por completo. Después, escúrralos muy bien.

Pasos 4

Coloque la pasta fría en un plato y reparta por

encima el aliño con el pollo y las verduras.