KIKKOMAN

Ensalada de pato teriyaki con albahaca tailandesa

Tiempo total **36 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **16 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de magret de pato
2 cucharadas	de aceite vegetal
4 cucharadas	Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
0,5	lima
4	hojas de lima kaffir (o ½ tallo de citronela, muy finamente picado)
150 g	de mango, cortado en dados pequeños
200 g	de pepino, pelado y cortado en dados pequeños
20 g	de jengibre o galanga, pelado y picado
1	guindilla roja, picada
3	cebolletas, en rodajas
0,5 manojo	de albahaca tailandesa, solo las hojas
3 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de magret de pato - **2 cucharadas** de aceite vegetal - **2 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman

Haga cortes en forma de rejilla sobre la piel del magret de pato, con incisiones de unos 5 mm. Cocínelo con la piel hacia abajo en una sartén o parrilla a fuego medio durante unos 12 minutos, hasta que esté bien dorado y crujiente. Pincele con la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman, déle la vuelta, vuelva a pincelar y cocine 4 minutos más, girándolo otras dos veces y pincelándolo en cada giro. Retírelo y deje reposar en un bol.

Pasos 2

0,5 lima - **4** hojas de lima kaffir (o ½ tallo de citronela, muy finamente picado)

Retire la piel de la lima y pique la pulpa en trozos muy pequeños. Quite la vena central de las hojas de lima kaffir y córtelas en tiras muy finas.

Pasos 3

150 g de mango, cortado en dados pequeños - **200 g** de pepino, pelado y cortado en dados pequeños - **20 g** de jengibre o galanga, pelado y picado - **1** guindilla roja, picada - **3** cebolletas, en rodajas - **0,5 manojo** de albahaca tailandesa, solo las hojas - **3 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

Incorpore la lima picada y las hojas de lima kaffir al resto de ingredientes y aliñe con la Salsa Ponzu Limón Kikkoman.

Pasos 4

2 cucharadas Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman

Corte el magret primero a lo largo y luego en tiras. Colóquelas de nuevo en el bol, añada la Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman y mezcle con delicadeza con el resto de la ensalada.