KIKKOMAN

Guacamoggets

Tiempo total **40 Mins.** **40 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2116 kJ / 505 Kcal

Grasas: **32,2 g** Proteínas: **9,7 g**
Carbohidratos: **40,8 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	cebolla grande
1	diente de ajo
2	aguacates maduros
2,5 cucharaditas	de zumo de lima
1,5 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,75 cucharadita	de cilantro picado fino
0,75 cucharadita	de tabasco

Para el empanado:

2	huevos
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
80 g	de harina
120 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
	Aceite para freidora

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pelar la cebolla y el ajo, cortar la cebolla en dados pequeños y picar el ajo finamente. Partir por la mitad los aguacates, quitar el hueso y quitarles la piel. Triturar el aguacate y mezclar muy bien con la cebolla, el ajo, el zumo de lima, la salsa de soja y el cilantro; sazonar con tabasco. Distribuir la mezcla de aguacate sobre una fuente de horno pequeña, cubierta con papel de horno, con un espesor de unos 2 cm, y congelarla.

Pasos 2

Para el empanado, batir un huevo con salsa de soja. Cortar la mezcla de aguacate congelada en dados de aprox. 2x2 cm, rebozarlos primero en harina, luego en la mezcla de huevo y a continuación en el pan rallado panko. Volver a meter en el congelador los nuggets de aguacate empanados otros 30 minutos.

Pasos 3

Freír los dados de aguacate en la freidora durante 2-3 minutos hasta que se doren y servir al gusto con salsa sweet chili o nata fresca aderezada con un poco de tabasco.