KIKKOMAN

Jugosos pinchos de pollo en Salsa Teriyaki (Kara-Age)

Tiempo total **45 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de marinado **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.284,5 kJ / 546 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **29 g**
Carbohidratos: **16 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g	de muslos de pollo deshuesados
100 ml	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
0,75 cucharada	de jengibre rallado
	Un poco de almidón de patata
	Aceite para freír
Salsa:	
100 g	de mayonesa
10 ml	de zumo de lima
10 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezclar el marinado con el jengibre finamente triturado y ponerlo en una bolsa de plástico. Cortar los filetes de muslo de pollo deshuesado en trozos del tamaño de un bocado y ponerlos también en la bolsa. Masajear el marinado presionando suavemente los trozos de carne. Dejar reposar durante 30 minutos. Retirar los trozos de pollo y secarlos. Rebozar brevemente en el almidón de patata y freír a 170 °C. Servir con rodajas frescas de lima y la salsa para mojar.