

Kara age – Pollo marinado en Salsa de Soja

Tiempo total **45 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
1943 kJ / 464 Kcal

Grasas: **30,1 g** Proteínas: **37,5 g**
Carbohidratos: **6,3 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g de muslos de pollo
(deshuesados)
1 cucharada de jengibre rallado
4 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
30 ml de vino blanco (dulce)
clara de huevo
un poco de harina de
patata
aceite para freír
de perejil fresco
0,25
manejo
1 limón

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar los muslos de pollo en dados de unos 3 cm e introducir en una bolsa transparente junto con el jengibre, la Kikkoman salsa de soja fermentada naturalmente y el vino blanco. Mezclar con los dedos por la parte exterior de la bolsa y luego dejar reposar el pollo en la bolsa unos 20-30 minutos. A continuación, sacar el pollo de la bolsa y secar. Mezclar en un cuenco con la clara de huevo ligeramente batida y después añadir la harina de patata. Calentar aceite en una sartén (170-180 °C) y freír el pollo durante unos 3 o 4 minutos hasta que quede crujiente. Servir el pollo en un plato y decorar con perejil y limón. Puedes darle el toque final añadiéndole al pollo un poco de zumo de limón recién exprimido.