KIKKOMAN

Muslos de pollo crujientes con crema de cacahuete

Tiempo total **60 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **45 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

4	muslos de pollo, con o sin hueso (500–600 g en total)
4 cucharadas	de aceite vegetal
75 g	de crema de cacahuete crujiente
10 cucharadas	Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok
4 cucharadas	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
2	cebollas moradas
1	pimiento rojo pequeño
1	pimiento amarillo pequeño
250 g	de ramilletes de brócoli

PREPARACIÓN

Pasos 1

4 muslos de pollo, con o sin hueso (500–600 g en total) - **2 cucharadas** de aceite vegetal
Fría los muslos de pollo con la piel hacia abajo en un wok con un chorrito de aceite a fuego medio durante 20 minutos. Deles vuelta y fría durante 5 minutos más.

Pasos 2

75 g de crema de cacahuete crujiente - **6 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok **4 cucharadas** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
Precaliente el horno a 220 °C en modo grill con ventilador. Mezcle la crema de cacahuete con la Salsa Teriyaki con Sésamo Tostado Kikkoman. Disponga los muslos de pollo en una fuente para horno, pincele con la mezcla y espolvoree con el Panko – Pan rallado crujiente estilo japonés Kikkoman. Vierta por encima la grasa recogida del wok.

Pasos 3

2 cebollas moradas - **1** pimiento rojo pequeño - **1** pimiento amarillo pequeño
Pele las cebollas y córtelas en gajos, dejando la base intacta para que no se deshagan. Corte el pimiento rojo en trozos de aproximadamente 3 cm.

Pasos 4

2 cucharadas de aceite vegetal - **250 g** de ramilletes de brócoli - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok
Añada las cebollas y los pimientos al wok con 2 cucharadas de aceite vegetal y saltee a fuego medio durante 5 minutos. Incorpore el brócoli y cocine 5 minutos más. Glasee brevemente con la

Salsa Teriyaki con Sésamo Tostado Kikkoman.

Pasos 5

Mientras las verduras se cocinan, coloque los muslos de pollo en la segunda altura del horno empezando desde arriba y hornéelos hasta que adquieran un tono dorado. El tiempo de cocción varía entre 4 y 6 minutos, dependiendo de su horno. Vigile atentamente, ya que el pan rallado, una vez empieza a dorarse, puede quemarse rápidamente. Sirva el pollo junto con las verduras salteadas.