

Patatas crujientes con panko en freidora de aire acompañadas de salsa picante para mojar

Tiempo total **20 Mins.** 8 Mins. Tiempo de preparación **12 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.650 kJ / 395 Kcal

Grasas: **7 g** Proteínas: **7 g**

Carbohidratos: **74 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g de patatas cocidas
1 cucharada Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 de zumo de limón
cucharadita
1 de pimentón ahumado
cucharadita molido
3 Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
cucharadas
4 de pasta de gochujang
cucharadas
2 de miel
cucharadas
3 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharadas
1 cucharada de vinagre de arroz
1 diente de ajo machacado
2 de cebollino finamente
cucharadas picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de patatas cocidas - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada**

Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de zumo de limón - **1 cucharadita** de pimentón ahumado molido

Mezcle el Kikkoman aceite de sésamo, la Kikkoman salsa de soja, el zumo de limón y el pimentón ahumado. Añada las patatas y remuévalas hasta que queden bien impregnadas.

Pasos 2

3 cucharadas Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés

Reboce las patatas con Kikkoman panko, colóquelas en la freidora de aire y cocínelas a 200 °C durante 12 minutos.

Pasos 3

4 cucharadas de pasta de gochujang - **2**

cucharadas de miel - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1**

cucharada de vinagre de arroz - **1** diente de ajo machacado - **2 cucharadas** de cebollino finamente picado

En un bol, mezcle la pasta de gochujang con la miel, la Kikkoman salsa de soja, el vinagre de arroz y el ajo. Sirva las patatas acompañadas de la salsa y espolvoree el cebollino por encima.