KIKKOMAN

Pollo escalfado con un toque picante y ensalada de pepino

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción **5 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
1.027 kJ / 247 Kcal

Grasas: **11,7 g** Proteínas: **26,5 g**
Carbohidratos: **8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pepinos:

400 g	de pepino
1 cucharadita	de sal

Pollo:

200 g	de solomillos de pechuga de pollo
	Agua para escalfar

Aliño:

3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Sésamo
1 cucharada	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Para terminar:

2 cucharaditas	de hebras de guindilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de pepino - **1 cucharadita** de sal
Lave el pepino, retire los extremos y córtelo en rodajas finas. Añada la sal, mezcle y deje reposar durante 5 minutos para que pierda parte de su agua. Después, presiónelo bien para eliminar el exceso de líquido.

Pasos 2

200 g de solomillos de pechuga de pollo - Agua para escalfar
Cueza los solomillos de pechuga de pollo en agua a fuego lento hasta que estén bien hechos. Después, desmenúcelos a mano en trozos pequeños.

Pasos 3

3 cucharadas Kikkoman Salsa de Sésamo **1 cucharada** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
Mezcle Kikkoman aliño de sésamo, Kikkoman salsa kimchi chilli picante y Kikkoman aceite de sésamo en un bol.

Pasos 4

2 cucharaditas de hebras de guindilla
Incorpore el pepino bien escurrido y el pollo desmenuzado al aliño y mezcle hasta que todos los ingredientes queden bien integrados. Disponga la preparación en un plato y decore con las hebras de guindilla.