

Pollo karaage crujiente al estilo coreano

Tiempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **5 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
4.474 kJ / 1.071 Kcal

Grasas: **63,5 g** Proteínas: **50,5 g**
Carbohidratos: **66,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

500 g	de contramuslos de pollo deshuesados
50 g	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
50 g	de sake (vino de arroz)
1	diente de ajo laminado
100 g	de fécula de patata
100 g	de harina de trigo
750 ml	de aceite vegetal
100 g	<u>Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman</u>
0,5 cucharadita	de semillas de sésamo
30 g	de cebolleta picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

500 g de contramuslos de pollo deshuesados - **50 g** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **50 g** de sake (vino de arroz) - **1** diente de ajo laminado
Corte los contramuslos de pollo en trozos de aproximadamente 50 g. Coloque el pollo en un bol. Añada Kikkoman salsa de soja y sake en proporción 1:1 junto con el ajo laminado. Mezcle bien y deje marinar.

Pasos 2

100 g de fécula de patata - **100 g** de harina de trigo
Mezcle la fécula de patata y la harina de trigo en proporción 1:1. Reboce bien cada pieza de pollo marinado con esta mezcla.

Pasos 3

750 ml de aceite vegetal
Caliente el aceite a 170 °C. Fría el pollo por inmersión durante 3 minutos. Retírelo del aceite y déjelo reposar durante 3 minutos.

Pasos 4

Aumente la temperatura del aceite hasta los 180 °C. Fría de nuevo el pollo por inmersión durante 1 minuto, hasta que quede crujiente y dorado.

Pasos 5

100 g Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman - **0,5 cucharadita** de semillas de sésamo - **30 g** de cebolleta picada

Mezcle las piezas de pollo recién fritas con Kikkoman salsa Teriyaki BBQ estilo Coreano hasta que queden bien cubiertas. Espolvoree las semillas de sésamo y la cebolleta picada por encima y sirva inmediatamente.