KIKKOMAN

Rollitos de verano con pollo y espárragos

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.549 kJ / 370 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **28 g**
Carbohidratos: **15 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de pechuga de pollo
4 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
3 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	de aceite vegetal
1 cucharadita	de mantequilla
1	chalota
4	huevos
1 pellizco	de pimienta
2 cucharadas	de cebolleta picada
8	espárragos verdes
8	hojas de papel de arroz
20 g	de rúcula
2 cucharadas	de nata
1 cucharadita	de zumo de limón

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de pechuga de pollo - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de aceite vegetal

Corte el filete de pollo en tiras finas y mézclelo con la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, aceite vegetal y Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Deje marinar durante 15 minutos. Luego, fría en sartén hasta dorar y deje enfriar.

Pasos 2

1 cucharadita de mantequilla - **1** chalota - **4** huevos - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 pellizco** de pimienta - **2 cucharadas** de cebolleta picada

Caliente la mantequilla en una sartén. Pique la chalota. Bata los huevos en un cuenco y aderece con Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y pimienta. Añada la chalota a la sartén y sofría durante 1 minuto. Incorpore los huevos y cocine removiendo hasta que estén cuajados, pero cremosos, evitando que se sequen. Espolvoree con cebolleta y deje enfriar.

Pasos 3

8 espárragos verdes - **8** hojas de papel de arroz - **20 g** de rúcula

Limpie los espárragos y retire los extremos duros. Escáldelos en agua hirviendo con sal durante 2 minutos y enfríelos brevemente en agua fría. Remoje las hojas de papel de arroz en agua templada y séquelas con cuidado. Coloque la

rúcula, los huevos, los espárragos y el pollo sobre cada hoja, y enróllelas bien.

Pasos 4

2 cucharadas Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharadas** de nata - **1 cucharadita** de zumo de limón

Combine en un cuenco la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, la nata y el zumo de limón hasta lograr una textura suave y homogénea. Acompañe los rollitos de verano con esta salsa cremosa.