KIKKOMAN

Tacos con aguacate frito y col lombarda Poke

Tiempo total **30 Mins.**

Información nutricional (por porción)
550 kJ / 131 Kcal

Grasas: **4,1 g** Proteínas: **3,2 g**
Carbohidratos: **18,4 g**

INGREDIENTES

16 porciones

Para los aguacates fritos:

2	aguacates maduros
15 g	de harina de trigo
	Sal, pimienta recién molida
100 ml	de agua de los garbanzos de lata (conserva)
50 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
	Aceite vegetal para freír

Para la salsa tomatillo:

100 g	de tomatillos escabechados
1	diente de ajo
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharadas	de aceite de oliva
2 cucharadas	de zumo de lima

Además:

0,25	de col lombarda
50 ml	Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke
2	guindillas
16	pequeños wraps de maíz
	Algunas hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte los aguacates por la mitad, retire el hueso y la piel, y corte en cuartos cada mitad del aguacate. Sazone la harina con sal y pimienta. Bata el agua de los garbanzos hasta que quede espumosa. Pase los aguacates primero por la harina, luego por la espuma de garbanzo y luego por harina de panko. Caliente el aceite vegetal a unos 180 °C, fría los aguacates en él durante 3-4 minutos y escúrralos en un paño de cocina.

Pasos 2

Para la salsa tomatillo, escurra los tomatillos y píquelos en trozos grandes. Pele y prense el ajo. Mezcle los tomatillos con el ajo, la salsa de soja, el aceite de oliva y el zumo de lima.

Pasos 3

Retire las hojas exteriores y el tallo de la col, corte la col en tiras finas y mézclela con salsa Poke. Limpie y lave el chile, y córtelo en anillos finos. Caliente las tortillas de acuerdo con las instrucciones del paquete, llénelas con aguacates, col poke, chiles y cilantro, y sírvalas con salsa de tomatillo.