KIKKOMAN

Tacos de langostinos con salsa teriyaki y salsa de mango

Tiempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

30 g	de jengibre encurtido para sushi
300 g	de mango, pelado y cortado en dados
0,5 manojo	de menta, solo las hojas
3	cebolletas, en rodajas
1 cucharadita	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
90 ml	Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok
250 g	de langostinos, pelados
150 g	de calabacín
100 g	de setas, por ejemplo, shiitake
3 cucharadas	de aceite vegetal
6	tortillas para tacos (tipo shell)
6	hojas de lechuga romana
3 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

PREPARACIÓN

Pasos 1

30 g de jengibre encurtido para sushi - **300 g** de mango, pelado y cortado en dados - **0,5 manojo** de menta, solo las hojas - **3** cebolletas, en rodajas - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **1 cucharada** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok

Empiece por la preparación de la salsa: corte el jengibre en pedazos más pequeños y mezcle con el mango, las hojas de menta, las cebolletas, el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y la Salsa Teriyaki con ajo asado Kikkoman. Reserve para que marine.

Pasos 2

250 g de langostinos, pelados - **150 g** de calabacín - **100 g** de setas, por ejemplo, shiitake

Corte los langostinos grandes a lo largo y deje enteros los de menor tamaño. Lave el calabacín, pártalo en cuartos a lo largo y córtelo en trozos de 1 cm. Retire los tallos de las setas y pique en cuartos las que sean grandes.

Pasos 3

3 cucharadas de aceite vegetal - **75 ml** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok

Caliente el aceite vegetal en un wok grande y saltee el calabacín y las setas a fuego fuerte durante 2 minutos. Añada los langostinos y continúe salteando durante 3 minutos más. Desglase con la Salsa Teriyaki con ajo asado Kikkoman y remueva mientras se glasea brevemente.

Pasos 4

6 tortillas para tacos (tipo shell) - **6** hojas de lechuga romana - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

Coloque una hoja de lechuga dentro de cada taco como base y rellene con la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, la salsa de mango, los langostinos y las verduras salteadas.