

Taquitos de pollo crujiente

Tiempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1938 kJ / 464 Kcal

Grasas: **32,6 g** Proteínas: **17,5 g**
Carbohidratos: **21,9 g**

INGREDIENTES

6 porciones

1 l de agua
6 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 hojas de laurel
10 granos de pimienta
200 g de pechuga de pollo deshuesada
75 g de queso cheddar rallado
50 g de queso crema
1 cucharadita de pimentón ahumado
0,5 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de chile jalapeño finamente picado
6 tortillas pequeñas (aprox. 15 cm de diámetro)
Aceite para freír

Salsa pico de gallo
100 g de tomates
50 g de cebolla
1 chile jalapeño
2 aceite de oliva
cucharadas
10 g de cilantro fresco
1 lima
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
100 g de lechuga iceberg
100 g de tomates cherry
75 g de crème fraîche

PREPARACIÓN

Pasos 1

Agregar el agua a una cazuela y llevar a ebullición. Añadir la salsa de soja, las hojas de laurel y los granos de pimienta. Bajar el fuego, de modo que esté justo por debajo del punto de ebullición. Cortar la pechuga de pollo a lo largo, para cocinarla más rápido. Pochar durante 10-12 minutos. Retirar del agua y dejar enfriar, luego desmenuzar el pollo en trozos más pequeños.

Pasos 2

Mezclar el pollo con el queso cheddar, el queso crema, la salsa de soja Kikkoman y las especias.

Pasos 3

Colocar la mezcla sobre las tortillas y enrollarlas firmemente. Sujetar con un palillo.

Pasos 4

Freír en aceite durante 4-5 minutos hasta que estén crujientes y doradas. Dejar reposar los taquitos unos minutos sobre una rejilla para que escurra el exceso de aceite.

Pasos 5

Para la salsa pico de gallo: Picar finamente los tomates, la cebolla, el jalapeño y mezclar bien. Aliñar con aceite, cilantro finamente picado, jugo de lima y salsa de soja.

1 aguacate
4 Kikkoman Salsa picante
cucharadas de Guindilla para Kimchi
Cilantro fresco

También
brochetas de madera
pequeñas

Pasos 6

Colocar los taquitos en un plato con la lechuga iceberg cortada fina, los tomates, la crème fraîche, el aguacate cortado en dados, la salsa picante y el cilantro fresco. Servir con la salsa.