

Tacos con polpo teriyaki, pomodoro ed erbette

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la salsa di pomodoro:

30 g	di zenzero, tritato finemente
300 g	di scalogni, tritati finemente
200 ml	di aceto balsamico bianco
200 ml	di succo di mela
10 g	di amido di mais
400 g	di pomodori, tagliati a dadini
	Sale
	Pepe
	Tabasco verde

Per il polpo:

1,8 kg	di polpo, precotto
350 ml	<u>Glassa Teriyaki Kikkoman</u>

In aggiunta:

8 g	di scorza di lime
150 g	di maionese
150 g	di cipolle, tagliate a fettine sottili
150 g	di insalata di erbette selvatiche
30	sfoglie di tortilla (σ circa 14 cm, 25 g ciascuna)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cuoci a fuoco medio lo zenzero, l'aceto balsamico bianco, il succo di mela e gli scalogni fino a dimezzarne il volume. Aggiungi l'amido di mais con un po' di acqua e mescola per addensare il composto con gli scalogni. Lascia raffreddare, quindi incorpora i pomodori a dadini e condisci con sale, pepe e Tabasco.

Passaggio 2

Taglia il polpo in pezzi da circa 20 g ciascuno. Infilza tre pezzi su ogni spiedino e griglia per 2-3 minuti, spennellandoli continuamente con la Glassa Teriyaki Kikkoman. Mescola la scorza di lime con la maionese e trasferisci il composto in una sac à poche.

Passaggio 3

Prima di servire, scalda due tortilla per porzione, seguendo le istruzioni sulla confezione. Farcisci ogni tortilla con uno strato di salsa di pomodoro, con gli anelli di cipolla, con la lattuga e con uno spiedino di polpo. Completa con un filo di maionese al lime disegnando un motivo a zig-zag e servi subito.