

Taquitos croccanti di pollo

Tempo totale **35 Min** 15 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.938 kJ / 464 kcal

Grassi: **32,6 g** Proteine: **17,5 g**
Carboidrati: **21,9 g**

INGREDIENTI

6 Porzioni

1 l acqua
6 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 foglie di alloro
10 grani di pepe
200 g petto di pollo disossato
75 g cheddar grattugiato
50 g formaggio spalmabile
1 cucchiaino paprika affumicata
0,5 cucchiaino origano essiccato
1 cucchiaino peperoncino jalapeno sminuzzato
6 piccole tortilla (del diametro di circa 15 cm)
Olio per friggere

Salsa Pico del gallo
100 g pomodori
50 g cipolla
1 peperoncino jalapeno
2 cucchiaini olio di oliva
10 g coriandolo fresco
1 lime
1 cucchiaino Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
100 g insalata iceberg
100 g pomodorini
75 g panna acida
1 avocado
4 cucchiaini Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

In una pentola, portare dell'acqua a ebollizione. Aggiungere la salsa di soia, le foglie di alloro e il pepe. Abbassare la fiamma, in modo che sia appena sotto il punto di ebollizione. Tagliare il petto di pollo a fette nel senso della lunghezza, per farlo cuocere più rapidamente. Bollire per 10-12 minuti. Togliere il pollo dall'acqua e lasciarlo raffreddare, quindi tagliarlo a pezzi più piccoli.

Passaggio 2

Mescolare il pollo con il cheddar, il formaggio spalmabile, la salsa di soia Kikkoman e le spezie.

Passaggio 3

Disporre il composto sulle tortillas e arrotolarle. Fissare con uno stuzzicadenti.

Passaggio 4

Friggere in olio per 4-5 minuti fino a quando non saranno croccanti e dorate. Lasciare riposare i taquitos per qualche minuto su una gratella per eliminare l'olio in eccesso.

Passaggio 5

Per la salsa Pico de gallo: Tagliare finemente pomodori, cipolla, jalapeno e mescolare bene. Condire con olio, coriandolo tritato, succo di lime e salsa di soia.

Kikkoman

Coriandolo fresco

Inoltre

piccoli bastoncini per
spiedini in legno

Passaggio 6

Disporre i taquitos su un piatto con l'insalata iceberg tagliata a fette sottili, i pomodori, la panna acida, l'avocado a cubetti, la salsa piccante e il coriandolo fresco. Servire con la salsa.