

# Karaage de frango estaladiço à Coreana

Tempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confecção 5 Mins. Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)  
**4.474 kJ / 1.071 kcal**

Gorduras totais: **63,5 g** Proteína: **50,5 g**  
Hidratos de carbono: **66,7 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

**500 g** de coxas de frango  
**50 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
**50 g** de saqué (vinho de arroz)  
**1** dente de alho, em fatias  
**100 g** de amido de batata  
**100 g** de farinha de trigo  
**750 ml** de óleo vegetal  
**100 ml** Molho Kikkoman Teriyaki BBQ ao Estilo Coreano  
**0,5 colheres de chá** de sementes de sésamo  
**30 g** de cebolinho, picado

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**500 g** de coxas de frango desossadas - **50 g** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **50 g** de saqué (vinho de arroz) - **1** dente de alho, em fatias  
Corte as coxas de frango em pedaços de aproximadamente 50 g. Coloque o frango numa taça. Adicione o Molho de Soja Kikkoman e o saqué numa proporção de 1:1, juntamente com o alho em fatias. Misture bem e deixe a marinar.

### Passo 2

**100 g** de amido de batata - **100 g** de farinha de trigo  
Junte o amido de batata e a farinha de trigo numa proporção de 1:1. Envolve muito bem cada pedaço de frango marinado na mistura de farinha.

### Passo 3

**750 ml** de óleo vegetal  
Aqueça o óleo a 170 °C. Frite o frango em óleo abundante durante 3 minutos. Retire o frango do óleo e deixe repousar durante 3 minutos.

### Passo 4

Aumente a temperatura do óleo para 180 °C. Frite novamente o frango em óleo abundante durante 1 minuto, até ficar estaladiço e dourado.

### Passo 5

**100 g** Molho Kikkoman Teriyaki BBQ ao Estilo Coreano - **0,5 colheres de chá** de sementes de sésamo - **30 g** de cebolinho, picado

Envolva os pedaços de frango acabados de fritar com o Molho Teriyaki BBQ Kikkoman ao Estilo Coreano até ficarem bem cobertos. Polvilhe com as sementes de sésamo e o cebolinho e sirva de imediato.