

# Tacos de camarão teriyaki com molho de manga

Tempo total **25 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

## INGREDIENTES

2 Porções

<b>30 g</b>	de gengibre para sushi
<b>300 g</b>	de manga descascada e cortada em cubos
<b>0,5 punhado</b>	ramo de hortelã, só as folhas
<b>3</b>	hastes de cebolinho cortado em rodelas
<b>1 colher de chá</b>	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
<b>90 ml</b>	<u>Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado</u>
<b>250 g</b>	de camarões-tigres descascados
<b>150 g</b>	de curgete
<b>100 g</b>	de cogumelos, por exemplo, shiitake
<b>3 colheres de sopa</b>	de óleo vegetal
<b>6</b>	tortilhas crocantes para tacos
<b>6</b>	folhas de alface romana
<b>3 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**30 g** de gengibre para sushi - **300 g** de manga descascada e cortada em cubos - **0,5 punhado** ramo de hortelã, só as folhas - **3** hastes de cebolinho cortado em rodelas - **1 colher de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado **1 colher de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado

Comece por preparar o molho: corte o gengibre em pedaços pequenos e misture com a manga, a hortelã, o cebolinho, o Óleo de Sésamo e o Molho Teriyaki com Alho da Kikkoman. Deixe marinar.

### Passo 2

**250 g** de camarões-tigres descascados - **150 g** de curgete - **100 g** de cogumelos, por exemplo, shiitake

Corte os camarões grandes ao meio no sentido do comprimento e deixe os mais pequenos inteiros. Lave a curgete, corte-a em quartos no sentido do comprimento e corte em pedaços de 1 cm. Retire os talos dos cogumelos e corte os maiores em quartos.

### Passo 3

**3 colheres de sopa** de óleo vegetal - **75 ml** Kikkoman Molho Teriyaki Wok com Alho Assado Aqueça o óleo vegetal num wok grande e frite a curgete e os cogumelos em lume alto durante 2 minutos. Adicione os camarões-tigre e frite durante mais 3 minutos. Deglaceie com o Molho Teriyaki com Alho da Kikkoman e mexa enquanto glaceia rapidamente.

### Passo 4

**6** tortilhas crocantes para tacos - **6** folhas de alface romana - **3 colheres de sopa** Kikkoman

### Molho de Chili Condimentado Kimchi

Forre as tortilhas para taco com as folhas de alface e recheie com o Molho Kikkoman Kimchi Chili, o molho de manga, os camarões e os legumes.