

Tacos de Karaage (frango assado) com maionese de citrinos

Tempo total **85 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação **60 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
3.184 kJ / 760 kcal

Gorduras totais: **38,5 g** Proteína: **28 g**
Hidratos de carbono: **80,2 g**

INGREDIENTES

6 Porções

Para o Karaage:

6 filetes de carne da coxa de frango, cortados em pedaços pequenos agradáveis

50 ml Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

25 ml de Mirin ou Sherry seco
2 dentes de alho, esmagados

2 colheres de sopa de gengibre, ralado

200 g de amido

100 g de farinha

1 litro de óleo vegetal

for the citrus mayo:

100 g mayonnaise

Para a maionese de citrinos:

1 gema de ovo de tamanho médio

1 colheres de chá de mostarda de Dijon

100 ml Casca de ½ limão e 1 colher de sopa de sumo de limão

100 ml de azeite leve
Casca de ½ laranja e 2 colheres de sopa de sumo de laranja

Para servir:

Pequenas tortilhas ou conchas de tacos,

PREPARAÇÃO

Passo 1

Colocar os pedaços de frango numa taça ou num saco que possa ser fechado. Adicionar soja, Mirin, alho e gengibre e misturar bem. Deixar a marinar pelo menos durante 1 hora ou até 24 horas no frigorífico.

Passo 2

Colocar a gema de ovo, a mostarda, o sumo de limão e uma pitada de sal num recipiente pequeno e misturar com uma varinha até obter uma massa lisa. Adicionar muito devagar o óleo em fio à mistura, mantendo as lâminas da varinha na parte superior, até todo o óleo ter sido adicionado. Emulsionar lentamente o óleo para obter uma maionese grossa brilhante. Misturar as cascas dos citrinos e o sumo de laranja até a maionese estar suficientemente solta para a distribuir com colher pelos tacos. Provar e adicionar a gosto mais sumo de limão ou sal. Tapar e colocar no frigorífico.

Passo 3

Misturar amido, farinha e uma pitada de sal numa taça rasa grande ou num prato. Encher uma panela com óleo, no máximo até ao meio. e aquecer até o sensor de temperatura indicar 180°C ou um pedaço de pão fritar imediatamente ao ser colocado e ficar tostado em 30 segundos.

Passo 4

Tirar os pedaços de frango da marinada e passar

aquecidas
Alface, em pedaços
Couve branca, cortada
finamente
Rabanetes, cortados às
rodela
Gomos de limão

pela mistura de farinha até estarem uniformemente cobertos. Fritar em quantidades pequenas, durante 4-6 minutos, até ficarem dourados e estaladiços. Fazer um corte no pedaço maior para verificar se os pedaços de frango estão cozinhados. Retirar a seguir os pedaços de frango do óleo e deixar escorrer sobre papel absorvente. Manter quente no forno a temperatura baixa enquanto os restantes pedaços de frango são fritos.

Passo 5

Encher as tortilhas ou as conchas de tacos aquecidas com Karaage, maionese, alface, couve e rabanetes. Servir com gomos de limão.