KIKKOMAN

Taquitos de frango crocantes

Tempo total **35 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.938 kJ / 464 kcal

Gorduras totais: **32,6 g** Proteína: **17,5 g**
Hidratos de carbono: **21,9 g**

INGREDIENTES

6 Porções

1 litro	de água
6 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2	folhas de louro
10	grãos de pimenta preta
200 g	peito de frango (sem osso)
75 g	de queijo cheddar ralado
50 g	de queijo creme
1 colheres de chá	de paprica fumada
0,5 colheres de chá	de orégãos secos
1 colheres de chá	de pimento Jalapeño cortado finamente
6	tortilhas pequenas (aprox. 15 cm diâmetro)
	Óleo para fritar

Molho Pico de gallo

100 g	de tomates
50 g	de cebola
1	pimento Jalapeño
2 colheres de sopa	de azeite
10 g	de coentros frescos
1	lima
1 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
100 g	de alface iceberg
100 g	de tomates-cereja
75 g	natas frescas (crème

PREPARAÇÃO

Passo 1

Adicione água numa caçarola e deixe ferver. Adicione o molho de soja, folhas de louro e grãos de pimenta. Reduza o lume, para que fique abaixo do ponto de ebulição. Corte o peito de frango longitudinalmente, para cozinhar mais rapidamente. Deixe cozinhar 10 a 12 minutos. Remova da água e deixe arrefecer, depois desfaça o frango em pedaços pequenos.

Passo 2

Misture o frango com o cheddar, queijo creme, molho de soja Kikkoman e especiarias.

Passo 3

Coloque a mistura nas tortilhas e enrole firmemente. Aperte com um palito.

Passo 4

Frite em pouco óleo 4 a 5 minutos até ficar crocante e dourado. Deixe os taquitos repousar alguns minutos numa grelha para remover o óleo em excesso.

Passo 5

Para o molho Pico de gallo: Corte os tomates finamente, cebola, Jalapeño e misture bem. Tempere com óleo, coentros cortados finamente, sumo de lima e molho de soja.

	fraîche)
1	abacate
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
	Coentros frescos
Além disso	
	espetos em madeira

Passo 6

Coloque os taquitos num prato com alface iceberg finamente cortada, tomates, crème fraiche, abacate cortado, molho picante e coentros frescos. Sirva com o molho