

Taquitos de frango crocantes

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

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 colher de chá de paprica fumada
0,5 colheres de chá de orégãos secos
1 colher 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 colher 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.

1 fraîche)
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