

Sándwich Coreano

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Catsup: 200 mililitros

Col: 1 unidad

Fideo de arroz: 250 Gramos

Muslo de pollo sin hueso: 500 Gramos

Pepino: 1 unidad

Vinagre de Arroz: 50 mililitros

Yogurt griego: 100 mililitros

Chile de árbol: 50 Gramos

Apio: 2 Tallos

Mayonesa: 200 Gramos

Panco: 350 Gramos

Salsa de soya: 50 mililitros

Waffles: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Pollo

- Mezclar *cátsup*, *vinagre de arroz*, *salsa de soya* y *chile de árbol*.
- Sumergir el *pollo* en las mezclas de salsa, pasar por el *panco* y freír

Ensaladilla

- Cortar en julianas el *apio* y el *pepino*.
- Cortar la *col* en chifonade, añadir *yogurt*, *mayonesa* y sal.

Emplatado

- Calentar los *waffles* y añadir *ensaladilla*, montar *pollo*, *fideo de arroz frito* y tapan.
- Freír *fideo de arroz*, escurrir y reservar
- Acompañar con *fideos fritos*.