Tacos de Lechuga Estilo Oriental



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Lechuga: 2 Unidades
Tofu: 200 Gramos

Aliño

Aceite De Oliva: 15 miliitros
Jugo de Naranja: 60 miliitros
Mantequilla de cacahuate: 40 Gramos
Soja: 25 miliitros
Vinagre Balsámico: 15 miliitros

Salsa agridulce de mango

Chile chipotle en escabeche: 1 unidad
Fondo de Pollo: 1/2 Taza
Jengibre rallado: 1/2 cdta
Pulpa de mango: 1 Taza
Mantequilla: 30 Gramos
Sal: c/n

Verduras guarnición

Albahaca fresca: c/n
Calabaza: 1 unidad
Camarón pacotilla: 200 Gramos
Furikake: c/n
Zanahoria: 2 Unidades

Verduras tempura

Aceite Vegetal: c/n
Betabel: 1 unidad
Camote amarillo: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Cerveza: 1 Taza
Harina tempura: 1 Taza
Platano macho: 1 Pieza

Preparación de la Receta

Tofu

- En una sartén *dorar* sin aceite el *tofu* cortado en cubos pequeños hasta obtener un *color* dorado y reservar.

Aliño

- En un tazón mezclar todos los ingredientes y reservar

Salsa agridulce de mango

- Fundir *mantequilla* en una sartén y sofreír pulpa de mango, *chile chipotle* y *jengibre* rallado.
- Hidratar con fondo de *pollo*, cocinar por 3 minutos y dejar enfriar.

Verduras

- Cortar en julianas la *zanahoria* y *calabaza*, *blanquear* en agua con *albahaca* y sal
- En un tazón mezclar las verduras, *camarón*, *furikake*, aceite de *ajonjolí* y *albahaca* picada.

Verduras tempura

- Cortar *cebolla* en aros.
- Cortar en rodajas, *camote*, *plátano* macho, *betabel* en rodajas y reservar.
- En un tazón mezclar perfectamente *harina* para *tempura* y cerveza
- Sumergir los vegetales y freír en aceite muy caliente, escurrir.
- Montar las verduras con *camarón* y *tofu* sobre las hojas de **lechuga**, decorar con brotes de chícharo.
- Acompañar con las verduras *tempura* y salsa de mango

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-lechuga-estilo-oriental