

Tacos de Lechuga Estilo Oriental

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Lechuga: 2 Unidades

Tofu: 200 Gramos

Aliño

Aceite De Oliva: 15 mililitros

Jugo de Naranja: 60 mililitros

Mantequilla de cacahuete: 40 Gramos

Soja: 25 mililitros

Vinagre Balsámico: 15 mililitros

Salsa agridulce de mango

Chile chipotle en escabeche: 1 unidad

Jengibre rallado: 1/2 cda

Fondo de Pollo: 1/2 Taza

Mantequilla: 30 Gramos

Pulpa de mango: 1 Taza

Sal: c/n

Verduras guarnición

Albahaca fresca: c/n

Camarón pacotilla: 200 Gramos

Calabaza: 1 unidad

Zanahoria: 2 Unidades

Furikake: c/n

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 agri dulce 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>