

Tacos de lechuga estilo thai



Ingredientes

Para el pollo:

Harina: 80 g

Pechuga de pollo: 400 g

Harina:

Sal:

Para el relleno:

Aceite:

Cebolla cambray:

Aceite de ajonjolí:

Salsa de soya: 5 Ml.

Cebolla: 40 g

Lechuga: 4 Hojas

Aceite de cacahuete:

Mango cortado en cubos:

Papas:

Salsa de Ostión: 5 Ml.

Jengibre: 5 g

Preparación de la Receta

Para el pollo

- Mezclamos 80gr de *harina* con sal y reservamos
- Por otro lado, cortamos 400 gr de pechuga de *pollo* en cubos medianos y sazonamos con un poco de sal.
- Pasamos los cubos de *pollo* por *harina*, freímos y retiramos el exceso de aceite
- Reservamos

Para el relleno

- Rebanamos 40 gr de *cebolla* en plumas y llevamos al fuego con un poco de aceite.
- Retiramos las cáscaras de 5 gr

- De *jengibre*, lo picamos finamente y lo agregamos a la sartén.
- Por otro lado, pelamos las papas, luego, las cortamos en láminas delgadas e integramos a la preparación.
- Cortamos la *cebolla* cambray en cuadrados y agregamos
- Cortamos el rabo de las cebollas e incorporamos
- A continuación, añadimos el aceite de *ajonjolí* y el aceite de *cacahuate*.
- Una vez que esté caramelizado agregamos el *pollo*, el mango cortado en cubos, 5 ml de salsa de *ostión*, 5 ml de salsa de soya y dejamos que se cocine
- Colocamos la preparación en cuatro hojas de **lechuga** y servimos

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