

Tacos de lechuga y helado de yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tacos de lechuga

Lechuga romana: 1 Unidad

Jugo de Limón: 60 cc

Echalotte: 10 g

Chile de árbol seco: 4 g

Maní: 300 g

Jicama: 400 g

Salsa de soja: 100 cc

Apio: 3 Ramas

Pechuga de pollo: 4 Unidad

Zanahorias: 4 Unidades

Jengibre: 10 g

Jugo de Naranja: 100 cc

Varios

Cilantro: 4 Ramas

Ciboulette: Cantidad necesaria

Chile de árbol: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *echalote* y el *jengibre*.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *jícama* en cubos pequeños
- Tueste el *maní*.
- Corte el *chile* de árbol seco en juliana, retire las semillas.
- En un wok con aceite de oliva saltee, el *jengibre*, el *echalote*, el *apio*, la *zanahoria* y la *jícama*.
- Agregue el *pollo*, condimente con sal y pimienta, deje cocinar unos minutos.
- Agregue el *jugo* de *limón*, de *naranja*, la *salsa* de soja y el *chile* seco.

- Deje reducir y al final añada el *maní* y reserve.

Presentación

- Sirva en cada hoja de **lechuga** un poco de relleno de *pollo*, rocíe con los jugos de cocción y decore con *cilantro*, *ciboulette* y *chile* de árbol

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-lechuga-y-helado-de-yogurt>