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