

Lista de ingredientes para la receta Torino Karague (Ave frita crocante)

Consomé

- Mejillones 8 Unidades
- Piel de limón 1/2 Unidad
- Sal A gusto
- Caldo de pescado 500 cc
- Tofu 100 grs.
- Ajinomoto A gusto
- Cebolla de verdeo 50 grs.
- Algas wakame 50 g

Guarnición

- Lima Unidad
- Zanahoria 100 g
- Lechuga morada 100 g
- Pepino 50 Cantidad necesaria
- Tomates 100 g
- Repollo blanco 200 g

Pollo frito

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Salsa de soja 100 cc
- Patas - muslos de pollo 4 Unidades
- Mirin 50 cc
- Almidón de Maíz Cantidad necesaria
- Ajo 5 g
- Puerro 40 Cantidad necesaria
- Azucar 1 cda.
- Jengibre 10 g

Salsa

- Vinagre de Alcohol 50 cc
- Salsa de soja 50 cc
- Puré de tomates 100 cc
- Azucar 50 grs.
- Ajo 3 g
- Jengibre 5 g

Varios

- Pickles de bok choy 50 g

- Pickles de nabo 50 g