



Nuestro especial de hamburguesa katsu acompañada de patatas al horno y ensalada con aderezo de soja

Cocíname primero • Huevos no incluidos

21



Pechuga de pollo



Pan de brioche
con semillas



Cogollos de lechuga



Panko



Patata



Pasta de curry korma



Miel



Mayonesa



Salsa de soja



Bacon

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
aceite para freír, huevo.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins



El pollo katsu tiene sus raíces en la cocina japonesa y es una variante del popular plato japonés llamado “tonkatsu”. La variante con pollo, conocida como “tori katsu”, se desarrolló para satisfacer las preferencias de aquellos que preferían carne de pollo en lugar de cerdo y ahora la incluimos en esta exclusiva y apetitosa hamburguesa.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, plato hondo, papel de cocina, ensaladera, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Pechuga de pollo*	2 unidades	4 unidades
Pan de brioche con semillas 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Panko 13)	50 gramos	100 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Pasta de curry korma	1 sobre	2 sobres
Miel	1 paquete	2 paquetes
Mayonesa 8) 9)	2 sobres	4 sobres
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Aceite para freír	150 ml	300 ml
Huevo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	713 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	5828/ 1393	818/ 195
Grasas (g)	81,7	11,5
de las cuales saturadas (g)	17,6	2,5
Carbohidratos (g)	104,4	14,7
de los cuales azúcares (g)	20,2	2,8
Proteínas (g)	53,3	7,5
Sal (g)	5,7	0,8

Alérgenos

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten.

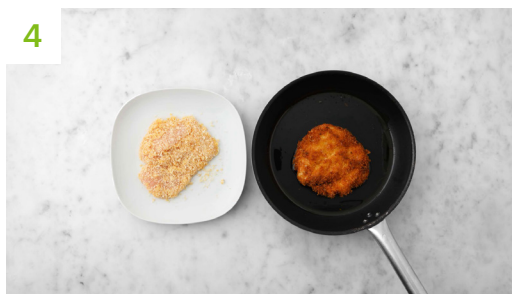
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



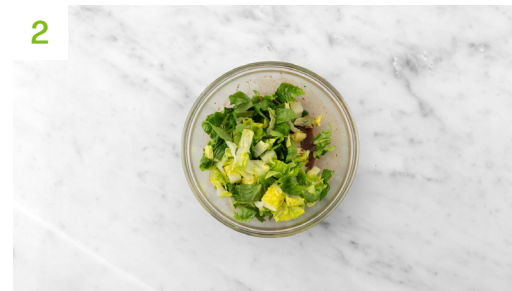
Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Mezcla para que las **patatas** queden bien aderezadas. Hornea a media altura 15-17 min.



Fríe el pollo

En una sartén, calienta a fuego medio-alto el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes). Cuando esté caliente, agrega el **pollo rebozado** y cocina 3-4 min por lado, hasta que esté dorado por fuera y deje de estar rosado en el interior. Cuando esté listo, reserva el **pollo** sobre un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite.



Prepara la salsa

En un bol, mezcla la **pasta de curry korma**, la **miel** y la **mayonesa**. En una ensaladera, agrega la **salsa de soja**, un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Mezcla con varillas. Corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo, luego, apoya la parte plana y corta en tiras finas. Agrega la **lechuga** a la ensaladera y mezcla bien para aderezar.



Hornea los panecillos

Cuando las **patatas** se hayan horneado 15-17 min, remueve. Luego, agrega el **bacon** encima y hornea 7-9 min más, hasta que queden doradas y tiernas. Abre los **panes de brioche con semillas de sésamo negras** y coloca cada parte hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Tuesta los **panes de brioche** durante 3-4 min, hasta que queden dorados.

CONSEJO: Puedes utilizar una tostadora para tostar el pan si lo prefieres.



Reboza el pollo

Seca el **pollo** y **salpimienta**. En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). En otro plato, agrega el **panko**. Luego, coloca el **pollo** en el plato con el **huevo** batido y cúbrelo. A continuación, rebózalo en **panko**. Presiona ligeramente para que el **panko** quede bien adherido.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne.

CONSEJO: Si tu pollo tiene un olor intenso, no te alarmes, es por el envasado que mantiene su calidad. ¡Estará delicioso al cocinarlo!



Emplata y disfruta

Extiende la **salsa de mayonesa** y **curry korma** sobre la base de los **panes de brioche con semillas**. Coloca encima el **pollo rebozado** y **ensalada** al gusto. Junto a las **hamburguesas**, sirve las **patatas** al horno y la **ensalada** restante. Agrega también en un bol la **salsa** restante.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

