



TACOS DE POLLO ORIENTAL

Ingredientes:

- Hojas de lechuga romana, lavadas y desinfectadas
- 3 cucharadas de aceite de ajonjolí
- 50 gr de cebolli?n picado
- 1 ji?cama mediana cortada en cubos pequen?os
- 1 pimiento verde cortado en cubos pequen?os
- 1 pimiento amarillo cortado en cubos pequen?os
- 1 pimiento rojo cortado en cubos pequen?os
- 200 gr de molida de pollo
- 50 gr de nueces caramelizadas en trocitos pequen?os
- 5 cucharadas de salsa de soya
- Salsa agridulce al gusto
- Salsa sriracha al gusto

Procedimiento:

- En una sarte?n grande calentar el aceite de ajonjolí?, agregar el cebolli?n, ji?cama, pimientos, pollo, nuez caramelizada y la soya, mover constantemente hasta que este? cocida la carne.
- Servir sobre las hojas de lechuga y hacerlas en forma de taco.
- Servir con las dos salsas
- Ofrece.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4