



## TACOS DE LECHUGA HUNAN

 5 minutos 35 minutos 5 porciones

## INGREDIENTES

- 85 gramos de cacahuete pelado
- 5 gramos de jengibre
- 1 pieza de chalot (40 g)
- 2 Piezas de diente de ajo (10 g)
- 10 gramos de cebollín fresco
- 300 gramos de pechuga de pollo deshuesada sin piel cruda
- 100 gramos de jicama picada y en trozos
- 35 gramos de nueces mixtas
- 25 gramos de aceite de oliva o 25 gramos de aceite de ajonjolí
- 800 gramos de salsa de ostión
- 80 gramos de salsa Hoisin Lee Kum Kee®
- 100 gramos de agua
- 20 gramos de salsa de soya Kikkoman® reducida en sodio
- 15 gramos de vinagre de arroz Morimoto®
- 10 gramos de vinagre de manzana
- 1 pieza de chile de árbol seco (2 g), completo
- 20 gramos de fideos de arroz Blue Dragon®
- 500 gramos de lechuga romana, sólo las hojas

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (430 g)	% DDR
ENERGÍA	122 kcal	526 kcal	26 %
GRASA	5 g	20 g	30 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	13 %
COLESTEROL	8 mg	35 mg	12 %
SODIO	1944 mg	8353 mg	348 %
H. CARBONO	16 g	69 g	23 %
AZÚCARES	11 g	46 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	14 %
PROTEÍNA	5 g	23 g	-