

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

Cocíname primero • Huevos no incluidos  
Cocinando: 20 min • Listo en: 35 min

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,  
huevo, aceite para freír.



## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## 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 <b>7) 8) 13)</b> | 2 unidades | 4 unidades |
| Cogollos de lechuga*                         | 1 unidad   | 2 unidades |
| Panko <b>13)</b>                             | 50 gramos  | 100 gramos |
| Patata                                       | 400 gramos | 800 gramos |
| Pasta de curry korma                         | 1 sobre    | 2 sobres   |
| Miel   | 1 paquete  | 2 paquetes |
| Mayonesa <b>8) 9)</b>                        | 2 sobres   | 4 sobres   |
| Salsa de soja <b>11) 13)</b>                 | 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 | 715 g         | 100 g       |
| Valor energético (kJ/kcal)             | 5787/<br>1383 | 809/<br>193 |
| Grasas (g)                             | 110,1         | 15,4        |
| de las cuales saturadas (g)            | 21,8          | 3,0         |
| Carbohidratos (g)                      | 102,6         | 14,3        |
| de los cuales azúcares (g)             | 19,5          | 2,7         |
| Proteínas (g)                          | 49,3          | 6,9         |
| Sal (g)                                | 5,5           | 0,8         |

## Alérgenos

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

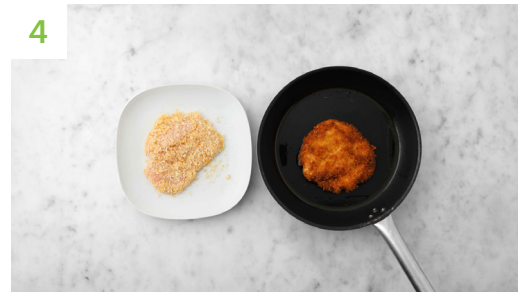
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



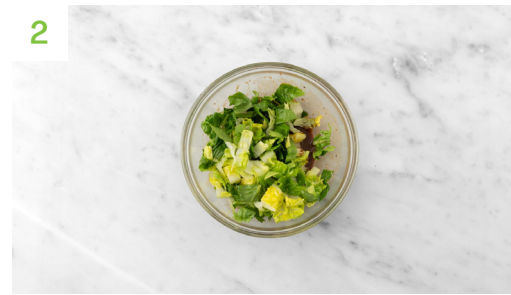
## Hornea las patatas

¡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, y 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 20-25 min o hasta que estén doradas. Da la vuelta a mitad de cocción.



## 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 panceillos

Cuando queden 7-9 minutos para que las **patatas** estén listas, agrega el **bacon** por encima y hornea el tiempo restante. Abre los **panes de brioche con semillas** 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 cruda.



## 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.

