Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES

Saquitos de puerro

4 raciones · 158 kcal

Ingredientes

- **350 g** pechuga de pollo
- **240 g** calabaza
- **1** - 2 puerros
- Salsa de soja
- Cebollino fresco

POR RACIÓN

Proteínas	**22 g**
Grasas	**2,5 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Separamos las hojas del puerro y las cocemos.
2. Mientras, trituramos el pollo y la calabaza juntos con ayuda de una picadora o, en mi caso, con el Thermomix de mi madre.
3. Sacamos las hojas del puerro, secamos bien y rellenamos doblándolas sobre sí en forma de triángulo para que queden estos saquitos y poder comerlos de un bocado.
4. Pasamos a la sartén, vuelta y vuelta, hasta que el puerro vaya dorándose. Cuando ya coja color, añadimos salsa de soja y dejamos cocinar, dando vuelta de vez en cuando a los saquitos, hasta que la salsa se evapore o reduzca casi por completo.
5. Servimos con cebollino fresco picado por encima y más salsa de soja (aunque no es necesaria, ya coge bastante sabor).

RECOMENDACIONES

Rellénalos con lo que más te guste, pero esta mezcla en cuanto a sabor y texturas va perfecta.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei