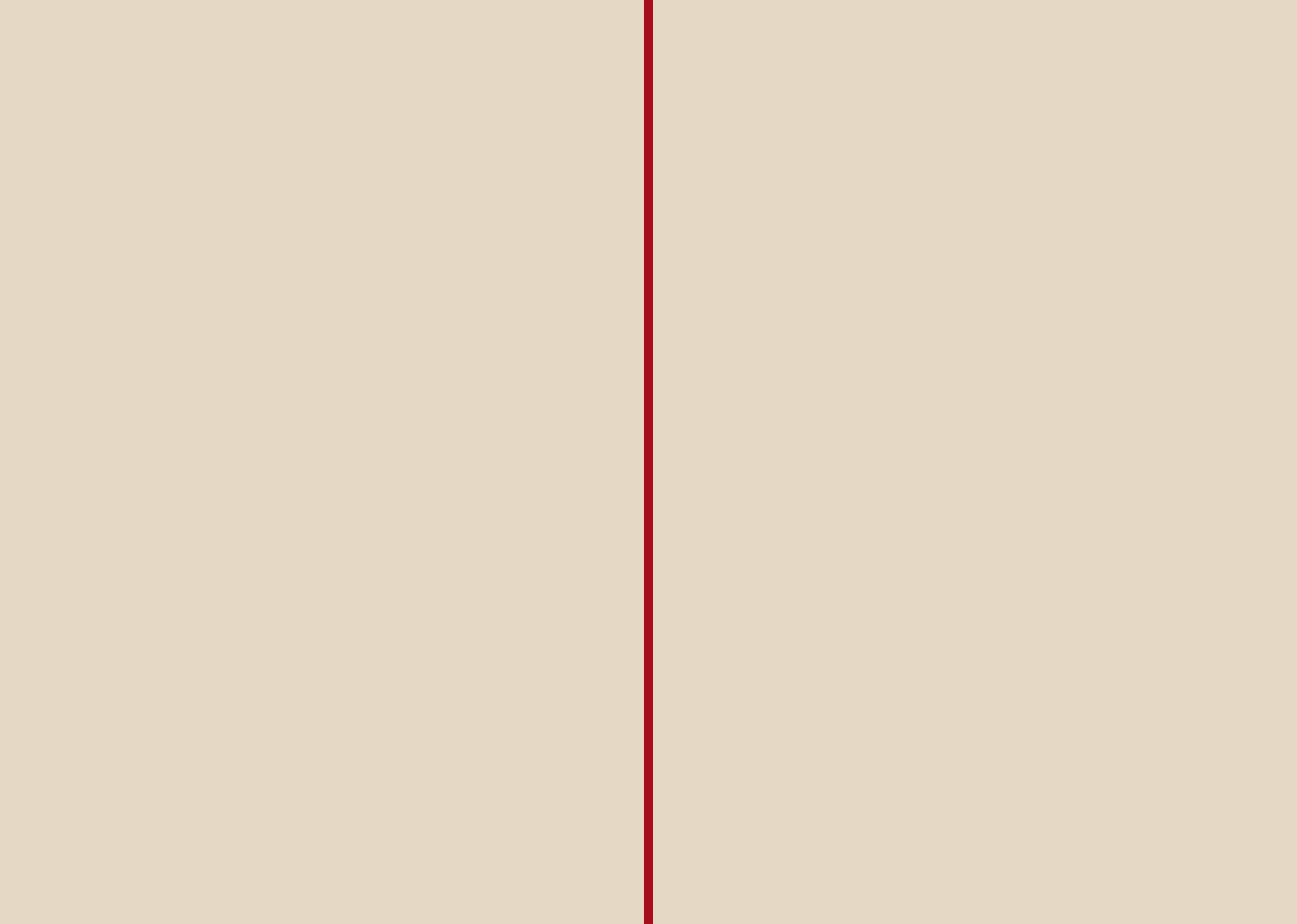


IKIGAI

IKIGAI



IKIGAI

1



Edamame Shio

Vainas de judía con sal



Alérgenos

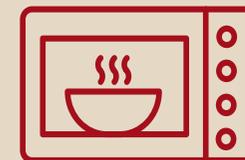
Sésamo



IKIGAI

¿CÓMO RECALENTAR?

- Coloca la cantidad deseada de edamame en un bol apto para microondas.
- Espolvorea un poco de agua sobre los edamame para evitar que se sequen.
- Cubre el bol con una tapa apta para microondas o un paño de cocina húmedo.
- Calienta en el microondas a máxima potencia durante 1-2 minutos, o hasta que estén calientes.
- Retira con cuidado del microondas y deja enfriar ligeramente antes de servir.



IKIGAI

2

Entrante frío



Kimchi de pepino

Ensalada de pepino y cebolla con salsa picante



Alérgenos

Sésamo, soja, gluten



IKIGAI

ENTRANTES

CALIENTES

IKIGAI



Horno

- Precalienta tu horno a 175°C.
- Coloca los alimentos fritos en una bandeja para hornear.
- Hornea durante 10-15 minutos, volteándolos a la mitad del tiempo, hasta que estén crujientes y calientes en su interior.

Freidora de aire:

- Precalienta tu freidora de aire a 175°C
- Coloca los alimentos fritos en la canasta de la freidora de aire en una sola capa.
- Fríe durante 5-8 minutos hasta que estén calientes y crujientes.



Sartén



- Calienta una sartén a fuego medio-alto y añade una pequeña cantidad de aceite.
- Coloca los alimentos fritos en la sartén y cocina durante unos 3-5 minutos por cada lado, hasta que estén calientes y crujientes

Sea cual sea el método que elija, asegúrate de verificar que los alimentos estén completamente calientes antes de servir.
¡Disfruta de sus alimentos fritos recalentados!

IKIGAI

3



Mini rollitos de primavera

Mini rollitos rellenos con revuelto de verduras aderezados con especias asiáticas y salsa de chili



Alérgenos

Gluten, apio, frutos secos



IKIGAI

4



Tori Karaage

Pollo rebozado marinado con soja y jengibre



Alérgenos

Soja, gluten



IKIGAI

5



Ebi Fry

Langostinos rebozados en panko con mayonesa picante



Alérgenos

Gluten, crustáceo



IKIGAI

6



Alitas de pollo

Alitas de pollo fritas con salsa de miel picante y un toque sésamo



Alérgenos

Sésamo, gluten



IKIGAI

GYOZAS

IKIGAI

Sartén (Recomendado para todas gyozas):



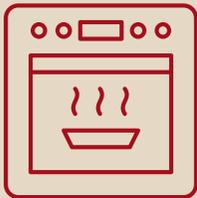
- Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y agrega una pequeña cantidad de aceite.
- Una vez que la sartén esté caliente, coloca las gyozas en una sola capa, con el lado plano hacia abajo.
- Cocina durante 2-3 minutos hasta que los fondos estén dorados.
- Agrega un chorrito de agua a la sartén y cúbrelo inmediatamente con una tapa. Cocina al vapor durante 3-4 minutos hasta que el relleno esté caliente y las envolturas estén tiernas.

Microondas:



- Coloca las gyozas en un plato apto para microondas y cúbrelos con un paño de cocina húmedo para evitar que se sequen.
- Calienta en el microondas a máxima potencia durante 1-2 minutos, hasta que estén calientes en su totalidad. Revisa la mitad del tiempo y gira si es necesario.

Horno (Recomendado para gyozas fritas):



- Precalienta tu horno a 350°F (175°C).
- Coloca las gyozas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
- Pincela ligeramente con aceite o rocía un poco para ayudar a que se vuelvan crujientes.
- Hornea durante 8-10 minutos hasta que estén calientes en su totalidad y las envolturas estén crujientes.

IKIGAI

Freidora de aire (Recomendado para gyozas fritas):



- Precalienta tu freidora de aire a 375°F (190°C).
- Coloca los gyozas en la canasta de la freidora de aire en una sola capa, asegurándote de que no se toquen.
- Fríe durante 6-8 minutos hasta que estén calientes en su totalidad y crujientes.

Cocción al vapor (No recomendado para gyozas fritas):



- Coloca las gyozas en una cesta de vapor forrada con papel pergamino o hojas de col para evitar que se peguen.
- Cocina al vapor durante 5-6 minutos hasta que estén calientes en su totalidad.

.....

*Sin importar el método que elija, asegúrese siempre de que las gyozas estén calentadas por completo antes de servir las.
¡Disfruta de tus deliciosas gyozas recalentados!*



Gyozas de berenjena

Empanadillas japonesas rellenas de berenjena con miso y miel



Alérgenos

Gluten, soja, sésamo



Fritas



Gyozas de pollo y champiñones

Empanadillas japonesas rellenas de pollo con champiñones y salsa teriyaki



Alérgenos

Sésamo, gluten





Gyozas de butifarra

Empanadillas japonesas rellenas de butifarra con salsa ponzu



Alérgenos

Gluten, soja



Gyozas de langostino

Empanadillas japonesas rellenas de langostino, zanahoria, jengibre y salsa soja



Alérgenos

Sésamo, gluten, crustáceo



IKIGAI

11



Gyozas Mallorquinas

Empanadillas japonesas rellenas de sobrassada picante con un toque de ajo, miel y parmesano



Alérgenos

Gluten, soja



Fritas

IKIGAI

BAOS

Microondas:



- Envuelve los baos en un paño de cocina húmedo para evitar que se sequen.
- Calienta en el microondas a máxima potencia durante 30-60 segundos hasta que estén calientes en su totalidad.

Horno:



- Precalienta tu horno a 350°F (175°C).
- Envuelve los baos en papel de aluminio.
- Hornea durante 8-10 minutos hasta que estén calientes en su totalidad.

Cocción al vapor (No recomendado para Ebi Bao):



- Coloca los baos en una cesta de vapor forrada con papel pergamino o hojas de col para evitar que se peguen.
- Cocina al vapor durante 5-7 minutos hasta que estén calientes en su totalidad.



Buti Bao

Bollo japonés relleno de butifarra a la plancha con salsa de mostaza y miel



Alérgenos

Sésamo, gluten





Ebi Bao

Panecillo con langostino rebozado en panko, lechuga, cebolla y salsa de chili dulce



Alérgenos

Gluten, soja, crustáceos



Tori Bao

Panecillo relleno de pollo con pepino, zanahoria y salsa de sésamo



Alérgenos

Sésamo, gluten



IKIGAI

15

IKIGAI



Tofu Bao

Panecillo relleno de tofu frito con champiñones y salsa teriyaki



Alérgenos

Gluten, soja



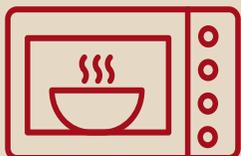
YAKISOBA

Sartén o Wok:



- Calienta una sartén grande o un wok a fuego medio-alto.
- Agrega un poco de aceite vegetal o de sésamo.
- Cuando el aceite esté caliente, añade el yakisoba y revuelve constantemente para calentarlo de manera uniforme.
- Cocina durante unos 5-7 minutos, o hasta que esté bien caliente.

Microondas:



- Coloca el yakisoba en un plato apto para microondas.
- Cubre ligeramente con una tapa o un plato apto para microondas.
- Calienta en intervalos de 1-2 minutos a potencia alta hasta que esté caliente.

Horno:



- Precalienta tu horno a 350°F (175°C).
- Transfiere el yakisoba a una bandeja para hornear.
- Cubre la bandeja con papel de aluminio para evitar que se seque.
- Hornea durante 10-15 minutos o hasta que esté caliente en su totalidad.



Yakisoba Ebi

Fideos con langostino, verduras y salsa yakisoba



Alérgenos

Sésamo, gluten, crustáceo





Yakisoba Tori

Fideos salteados con pollo, verduras y salsa yakisoba



Alérgenos

Gluten, soja



Yakisoba Yasaai

Fideos salteados con verduras y salsa yakisoba



Alérgenos

Sésamo, gluten, crustáceo

