

# Appetizers japoneses

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Berenjenas rellenas

**Sal:** A gusto

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Aceite de Chile:** 1/2 cda.

**Verdeo japonés:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 cdita.

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Berenjenas baby:** 150 g

**Langostinos:** 5 Unidades

**Jengibre Picado:** 1 cda.

### Croquetas de tofu y shitake

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Tofu:** 250 grs.

**Almidón de Maíz:** Cantidad necesaria

**Verdeo japonés:** Unidad

**Harina:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 20 cc

**Jengibre rallado:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Diente

**Shiitake:** 50 g

**Azucar:** 1 cdita.

### Ostras gratinadas

**Salsa de soja:** 50 cc

**Ostras:** 12 Unidades

**Jugo de Ostras:**

**Jengibre Picado:** 1 cda.

**Wasabi:** 1 cdita.

**Sal gruesa:** 1 k

**Mirin:** 20 cc

**Sake:** 20 cc

### Salsa

**Aceite de Sésamo:** 1/2 cdita.

**Salsa de soja:** 50 cc

**Verdeo japonés:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Jengibre Picado:** 1 cda.

## Varios

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Verdeo japonés:**

**Wasabi:** 1 cda.

**Pak choy:** 1 Paquete

**Almidón de Maíz:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Croquetas de tofu y shiitake

- Desgrane el *tofu*.
- Corte los *hongos* shiitake en láminas finas.
- Corte el verdeo japonés en juliana.
- En un bowl coloque el *tofu*, con el verdeo japonés, los *hongos*, azúcar, *ajo*, salsa de soja, sal y aceite de *sésamo*
- Mezcle bien
- Agregue el *huevo* batido y la *harina*
- Incorpore y forme bolitas, pase por almidón de maíz
- En un wok con aceite caliente fría las croquetas y retire sobre papel absorbente.

### Berenjenas rellenas

- Pique los *langostinos* limpios.
- Corte el verdeo japonés en juliana.
- Coloque en un bowl y agregue *jengibre* picado, *ajo* picado, aceite de *chile*, verdeo japonés, azúcar, sal, *huevo* batido y almidón de maíz, mezcle para lograr una buena consistencia.
- Corte las berenjenas baby en cruz y rellene con la mezcla de *langostinos*, pase por almidón de maíz
- En el wok bien caliente con abundante aceite fría las berenjenas y retire sobre papel absorbente.

### Ostras gratinadas

- Abra las ostras y reserve el *jugo*.
- En una fuente de horno con sal gruesa coloque las ostras con el *jugo* hacia arriba.
- En un bowl prepare una salsa con, salsa de soja, *jengibre* picado, *wasabi*, *mirín*, *sake*, mezcle bien
- Coloque la salsa sobre cada ostra para saborizar.
- Lleve a horno fuerte por unos minutos, hasta *gratinar*.
- Retire y rocíe con el *jugo* de ostras

## Salsa

- En un bowl mezcle, salsa de soja, *jengibre* picado, *ajo* picado, aceite de *sésamo* y verdeo japonés picado.

## Presentación

- Sirva cada appetizers en platos separados, decorados con hojas de pak choy, verdeo japonés y acompañe con la salsa y *wasabi* en el caso de las ostras.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/appetizers-japoneses>