

Ebi – Fried Langostinos apanados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Repollo blanco: 3 Hojas

Tomate: 1 Unidad

Lechuga mantecosa: 6 Hojas

Pepino: 1 Unidad

Langostinos

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Pan de miga: 10 Rodajas

Langostinos limpios: 15 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Pure de tomate: 1 Taza

Salsa de soja: 3 cdas.

Jengibre fresco rallado: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Vinagre de Arroz: 1 cda.

Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Langostinos

- Corte los **langostinos** a lo largo como una mariposa.
- Corte los bordes del pan de miga y procese sin secarlo. Luego colóquelo en una placa y deje secar.

- Bata los huevos y coloque los *langostinos*. Una vez bien humedecidos en el *huevo* pase por el pan rallado.

Salsa

- Lleve un wok a fuego medio y coloque el puré de *tomate*, la salsa de soja, el *vinagre* de arroz, el *jengibre*, el *ajo* y el azúcar. Mezcle y deje reducir durante 10 minutos.

Guarnición

- Corte el *repollo* bien fino.
- Pele el *tomate* y córtelo en gajos.
- Corte el pepino a lo largo y luego en láminas al bies bien finas.

Armado

- En un wok con aceite bien caliente cocine los *langostinos* de ambos lados durante 3 minutos. Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato unas hojas de *lechuga*, sobre estas una porción de *repollo* picado, los gajos de *tomate* y las laminas de pepino, agregue los *langostinos* y por ultimo la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ebi-fried-langostinos-apanados>