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