

Kushi Katsu (Pequeñas brochettes rebozadas en panko)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brochettes de cerdo

Sal: A gusto

Cebolla blanca: 200 grs.

Pimienta Negra: A gusto

Pimiento colorado: 200 g

Carre de cerdo: 300 g

Brochettes de langostinos

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 500 g

Sal: A gusto

Pimienta Negra: A gusto

Langostinos: 50 Unidades

Brochettes de vieiras

Cayos de vieiras: 9 Unidades

Sal: A gusto

Pimienta Negra: A gusto

Hongos Shitake: 100 grs.

Guarnición

Perejil Crespo: 200 Cantidad necesaria

Tomates redondos: 500 grs.

Lechuga morada: 100 g

Brotes de alfalfa: 200 g

Daikon o nabo japonés: 200 grs.

Repollo blanco: 200 g

Zanahoria: 200 g

Repollo colorado: 200 g

Limas: 3 Unidades

Pepinos Japonés: 200 g

Salsa

Salsa de soja: 100 cc

Mirin: 30 cc

Puré de tomates: 200 g

Azúcar: 100 grs.

Vinagre de Arroz: 50 cc

Varios

Aceite mezcla: 2 L

Huevos: 3 Unidades

Pan-ko (pan rallado japonés): 1 k

Preparación de la Receta

Brochetes de cerdo

- Corte el carré de *cerdo* en láminas finas y enróllelas.
- Corte la *cebolla* blanca en bastones.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca, corte en bastones.
- Arme los brochettes intercalando la carne de *cerdo*, la *cebolla* blanca y el *pimiento* rojo. Reserve.

Brochettes de langostinos

- Limpie los *langostinos*, retire la vena interna.
- Corte la *cebolla* de verdeo o negui en trozos de 3 cm.
- Arme los brochettes intercalando los *langostinos* con la *cebolla* de verdeo. Reserve.

Brochettes de vieiras

- Limpie los cayos de vieiras.
- Corte los *hongos* en cuadrados.
- Arme los brochettes intercalando las vieiras con los *hongos*.
- Reserve.

Armado

- Bata los huevos.
- Condimente los brochettes con sal y pimienta negra.
- Pase los brochettes de *cerdo*, de *langostinos* y vieiras por *huevo* batido y luego por pan ko (pan rallado Japonés.)
- En un wok con aceite mezcla (unos 3 cm de profundidad) coloque los brochettes y fría a 160°.
- Retire sobre papel absorbente.

Guarnición

- Pele la *zanahoria* y corte en hilos.
- Pele y corte el *daikón* o *nabo* japonés en hilos.
- Corte el *repollo* blanco y colorado en tiras finas.
- Separe las hojas de *lechuga* morada.
- Corte el *tomate* en gajos.
- Corte el pepino japonés al medio y en láminas finas.
- Corte la lima al medio y en láminas finas.
- En un plato coloque, hojas de *lechuga*, el *daikón* o *nabo*, la *zanahoria*, el *repollo* blanco y colorado, el *tomate*, el pepino japonés, la lima, brotes de alfalfa y una ramita de hojas de *zanahoria*, o *perejil*.

Salsa

- En una olla coloque el puré de *tomate*, salsa de soja, *vinagre* de arroz, *mirín*, azúcar y deje reducir por unos minutos.

Presentación

- Sirva los brochettes con la *guarnición* y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kushi-katsu-pequenas-brochettes-rebozadas-en-panko>