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
Azucar: 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 vieras
- 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