

Kushi katsu

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Carre de cerdo: 500 g

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Pimiento morrón rojo: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Para el apanado

Huevo: 3 Unidades

Panko: 500 cc

Para la salsa

Pure de tomate: 200 g

Salsa de soja: 100 cc

Azúcar: 100 g

Vinagre de Arroz: 50 cc

Sake: 30 cc

Preparación de la Receta

- Cortar el carré de *cerdo* en cubos de 2 cm, la *cebolla* de verdeo en bastones de 3 cm de largo, y, el *pimiento morrón* en trozos de 3 cm x 1 cm.
- Armar pequeñas brochettes con 3 bocados de *cerdo*, 2 de *cebolla* de verdeo, y 2 de *pimiento morrón*
- Salpimentar
- Pasar las brochettes por *huevo* batido y por último rebozarlas en el *panko*
- En un wok freír las brochettes hasta *dorar* el *panko* y cocinar los vegetales y la carne.

Para la salsa

- En una olla calentar puré de tomates, salsa de soja, *vinagre de arroz*, azúcar y *sake*.
- Reducir unos minutos a fuego bajo

- Presentar los brochettes con la salsa aparte.

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