# 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
**Azucar**: 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**