

Kushi yaki (Pequeñas brochettes de panceta ahumada y espárragos y de langostinos y cebolla de verdeo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 200 g

Panceta ahumada en fetas: 200 g

Puntas de espárragos: 200 g

Sansho (pimienta Japonesa): Una pizca

Sal: Una pizca

Langostinos frescos enteros: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Envuelva las puntas de espárragos en una feta de **panceta** ahumada.
- Corte la **cebolla** de verdeo en láminas finas.
- Pele los **langostinos**, retire la vena del *lomo* y lave bien.
- Tome palos de brochete cortos y arme mini brochettes de 2 pieza con los espárragos envueltos en *panceta* ahumadas ; otro con los *langostinos* y *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal y pimienta
- Coloque los brochettes sobre un grill bien caliente y cocine durante 2 o 3 minutos de cada lado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kushi-yaki-pequenas-brochettes-de-panceta-ahumada-y-esparragos-y-de-langostinos-y-cebolla-de-verdeo>