

Langostinos Apanados al Wok

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates redondos: 2 Unidades	Pepinos: 2 Unidades
Aceite para freír: c/n	Coco rallado: 100 grs
Huevos: 4 Unidades	Langostinos, crudos, limpios y eviscerados: 12 Unidades
Lechuga: 100 grs	Panko: 500 grs
Perejil: c/n	Repollo blanco y colorado: 200 grs
Salsa Tonkatsu: 50 cc	Sal y Pimienta: c/n
Limas: 2 Unidades	Zanahoria: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Tomar los **langostinos** limpios y *condimentar* con sal y pimienta.
- Pasar por *huevo* batido, por el *panko* mezclado con el coco rallado y dejar reposar en frío.
- Calentar el aceite y freír los *langostinos* por 2-3 minutos.
- Escurrir.
- En un plato colocar las hojas de *lechuga*, el *repollo* cortado en fina juliana y los tomates , la *zanahoria* en juliana, láminas de pepino y gajos de lima.
- Agregar los *langostinos* y servir con la salsa Tonkatsu.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-apanados-al-wok>