elGourmet

Pasteles de Cangrejo

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Crab cakes

Carne de cangrejo cocida: 500 Gramos
Galletas saladas trituradas: 30 Unidades
Mostaza de Dijon: 1 cda
Pimiento rojo: 1/2 unidad
Tabasco: 1 cdta
Cebolla fresca: 1 unidad
Mayonesa: 1/2 Taza
Pimiento verde: 1 unidad
Salsa Worcestershire: 1 cda

Rebozado

Aceite de semillas para freír: 1/2 Litro
Huevos batidos: 2 Unidades
Panko: c/n
Harina: 2 cdas

Salsa

Chile rojo: 1 unidad
Kimchi: 1 cdta
Mahonesa: 500 miliitros

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol la *mahonesa*, la salsa picante, salsa Worcestershire y la *mostaza*.
- En otro bol deshacer bien la carne de **cangrejo** y mezclar con la *cebolla*, los pimientos picados, la salsa que acabamos de elaborar y las galletas saladas trituradas hasta conseguir una mezcla moldeable para formar las albóndigas.
- Cuando tengamos las albóndigas listas, las aplastamos ligeramente, las pasamos por *harina*, *huevo* batido y *panko*, y freímos en una sartén con abundante aceite caliente
- Retirar el exceso de aceite.

- Poner la *mahonesa* en un bol y mezclar con el kimchi y unas rodajas de *chile* rojo.
- Reservar.
- Servir los pasteles de *cangrejo* acompañados por esta salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-cangrejo