Sándwiches Tostados de Camarón



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azucar: 50 Gramos
Camarón sin cabeza: 1 Kilo
Dientes de ajo: 2 Unidades
Huevo: 1 unidad
Jengibre: 30 Gramos
Ketchup: 200 miliitros
Pan de caja: c/n
Pimienta Negra: 10 Gramos
Salsa de ostras: 50 miliitros
Vinagre de Arroz: 50 miliitros
Vino Blanco: 100 miliitros

Ensaladilla

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Cacahuates tostados: 100 Gramos
Cebolla Morada: 1 unidad
Cilantro fresco picado: 1 cda
Lechugas baby: 2 Unidades
Limon: 1 unidad
Menta fresca picada: 1 cda
Zanahoria: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar *camarones* y picar.
- Añadir *maicena*, *huevo*, pimienta y *jengibre* y formar una mezcla homogénea.
- Partir pan en cuartos y sin orillas.
- Incorporar en cada pan la mezcla de **camarón**, cerrar y reservar
- Dejar reposar por 5 minutos
- Freír a fritura profunda y escurrir

Salsa

- Licuar *ajo*, azúcar, *kétchup*, salsa de ostras y *vinagre* de *arroz*

Ensaladilla

- Trocear lechugas baby.
- Cortar julianas de *zanahoria*.
- Cortar en plumas la *cebolla*.
- Picar *cilantro*.
- Mezclar todos lo ingredientes partidos.
- Añadir *menta* picada, aceite de oliva y sal.

Emplatado

- Montar los panes, salsear y añadir la ensalada a un lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwiches-tostados-de-camaron