

Sándwiches Tostados de Camarón

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Azucar: 50 Gramos

Dientes de ajo: 2 Unidades

Jengibre: 30 Gramos

Pan de caja: c/n

Salsa de ostras: 50 mililitros

Vino Blanco: 100 mililitros

Camarón sin cabeza: 1 Kilo

Huevo: 1 unidad

Ketchup: 200 mililitros

Pimienta Negra: 10 Gramos

Vinagre de Arroz: 50 mililitros

Ensaladilla

Aceite De Oliva: 100 mililitros

Cacahuates tostados: 100 Gramos

Cilantro fresco picado: 1 cda

Limon: 1 unidad

Zanahoria: 3 Unidades

Cebolla Morada: 1 unidad

Lechugas baby: 2 Unidades

Menta fresca picada: 1 cda

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*, *ketchup*, *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>