

Zuchini frito relleno de langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cedita.

Zuchini: 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Langostinos crudos: 10 Unidades

Fecula De Maiz: 1 cda.

Jengibre: 5 g

Lima: 1 Unidad

Fecula De Maiz: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 cda.

Carne De Cerdo Picada: 100 g

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno

Para ello

procesamos las colas de langostinos crudas con la carne de cerdo picada, el jengibre rallado, la piel de 1 lima rallada, el aceite de séamo

- Samo, la salsa de soja, la fécula de maíz y la sal
- Obtenemos una pasta con textura y reservamos.
- Retiramos las puntas del *zucchini* y cortamos transversalmente y a lo largo obteniendo 4 láminas gruesas.
- Con una cuchara, colocamos el relleno sobre 2 *fetas* y tapamos con las láminas de *zucchini* restantes.
- Pasamos por la fécula de maíz por todos sus lados y freímos en aceite vegetal hasta cocinar los zuchinis y el relleno.
- Servimos en un plato con gajos de lima.

