

**Creador:** MeGustaLoCasero **Recetizador:** Maria Zito



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Generalmente la salsa teriyaki se le hecha un chorrín de Sake aunque podéis utilizar cualquier tipo de alcohol.

## Descripción:

Receta Japonesa Gambones Teriyaki, recetas orientales.. la pruebo , no la pruebo? .. Te ayudo a decidirte ... El Panko es el pan rallado de los japoneses, lo que hace de este bocadito un tentempié con un recubierto crujiente, una tentación... y la salsa? Es dulce, no se hace pesada ni empalagosa, por lo que puedes hecharle cantidad al gusto.

## Ingredientes para 2 personas :

- 8 GAMBONES
- PANKO PARA REBOZAR
- 1 CUCHARADA de AZÚCAR MORENO
- 1 CHORRITO de VINAGRE DE ARROZ
- A CHORRITO de SALSAS DE SOJA
- (YO SIEMPRE DE OLIVA JAJA) de ACEITE DE GIRASOL

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos los gambones y reservamos las colas. En una sartén con aceite, salteamos las cabezas y las cáscaras de los gambones. Las aplastamos bien para que suelten toda su esencia y retiramos.

### Paso 2

En ese mismo aceite, añadimos el azúcar, el vinagre y la salsa de soja y lo dejamos a fuego suave hasta conseguir nuestra salsa teriyaki.

### Paso 3

Rebozamos las colas de gambón con el panko y las freímos en abundante aceite caliente. Servimos los gambones rebozados y acompañamos con la salsa teriyaki.

