Gambones rebozados con salsa dulce

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MeGustaLoCasero



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 crugiente, 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 AZÍCAR MORENO
- 1 CHORRITO de VINAGRE DE ARROZ
- A CHORRITO de SALSA 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.