Torpedos de gambón en panko

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 2 personas:

- 1 cucharada sopera de puré de ajo fresco
- 1 cucharada sopera de especias cajún (pimentón, cilantro, ajo, laurel, pimienta, cebolla, comino y albahaca)
- 1 cucharada de cebollino picado
- 5 cl de zumo de limón
- 5 cl de zumo de naranja
- Una pizca de sal ahumada

Para la tempura:

- 150 ml de cerveza bien fría
- 150 g de harina de tempranas
- Una cucharada sopera de especias cajun
- Una pizca de sal

Para la salsa chilli:

- 6 chiles frescos picados
- 2 cucharadas de miel
- 5 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cucharada de puré de ajo

/ Preparación

Preparación

- Pela el gambón dejando las puntas de las colas.
- Ponlas en un bol.
- Vierte todos los ingredientes, remueve y deja marinar entre 2 y 3 horas en frío.
- A continuación, introduce los palos de las brochetas de atrás hacia delante.
- Ahora mezcla bien la cerveza, las especies y la harina hasta conseguir una tempura homogénea (es importante que sea un poco espesa).
- Después sumerge las colas en esta mezcla, deja que caiga el exceso de tempura y, a continuación, rebózalo en el *panko*.
- Dejar reposar 5 minutos en la nevera y ya están listos para ser fritos en aceite de oliva (60 segundos, a unos 186 grados).

Para la salsa que los acompaña

- Pon todos los ingredientes en un cazo a fuego lento hasta que quede la textura necesaria: una salsa no demasiado ligera. Dejar enfriar. La puedes servir directamente de la nevera.