

Brochetas de langostino crujiente con salsa tártara asiática

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

Para las brochetas

6 langostinos pelados de buen tamaño, harina 1 huevo, panko, sal, aceite de girasol, 6 brochetas de madera de unos 20 cm

Para la salsa

50 g de mayonesa, 15 g de salsa teriyaki, zumo de ½ lima, 5 g de perejil fresco, 10 g de alcaparras, 10 g de pepinillos, 5 g de mostaza antigua, 10 g de cebolleta, 15 g de huevo duro

/ Preparación

Pasos a seguir

Para las brochetas

- Clavar una brocheta de madera en cada langostino, travesándolo verticalmente, y salarlo ligeramente.
- Rebozar siguiendo este orden: primero, pasar los langostinos por la harina, después por el huevo batido y finalmente rebozarlos con panko. Reservar.

Para la salsa

- Picar finamente el perejil, las alcaparras, el pepinillo, la cebolleta y el huevo duro.

- Mezclar todo con la mayonesa, la mostaza y la salsa teriyaki. Añadir el zumo de lima para refrescar.

Para el acabado

- Freír las brochetas en aceite de girasol a 180°C. Secar bien con papel absorbente.
- Disponerla en un plato alargado con la salsa a un lado.