KIKKOMAN

Brochetas de gambas rebozadas picantes con salsa cremosa de edamame

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.438 kJ / 583 Kcal

Grasas: **28,9 g** Proteínas: **26,9 g**
Carbohidratos: **50,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de edamames congelados (alternativamente, guisantes congelados)
	Sal
	Unas hojas de cilantro
2 cucharadas	crème fraîche
1 cucharadita	de zumo de lima
5,5 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
	Pimienta recién molida
1	huevo
0,5 cucharadita	de copos de chile
20 g	de maicena (aprox. 2 cucharadas)
30 g	de harina (aprox. 2-3 cucharadas)
0,5 cucharadita	de levadura en polvo
12	gambas grandes crudas sin cáscara (alternativamente: vieiras, trozos de filete de salmón)
50 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
2	de aceite de girasol

PREPARACIÓN

Pasos 1

Hervir los edamames, escurrir, dejar enfriar un poco y luego preparar un puré con el cilantro, la crème fraîche, el zumo de la lima y 3-4 cucharaditas de salsa de soja Kikkoman, y sazonar con pimienta.

Pasos 2

Batir el huevo con el chile y 2 cucharaditas de salsa de soja.

Pasos 3

Mezclar la maicena, la harina y la levadura. Rebozar las gambas primero en la mezcla de harina y levadura, luego por el huevo, después por el panko y freír unos 5 minutos en el aceite caliente hasta que queden crujientes.

Pasos 4

Colocar 2 gambas y 1 hoja de laurel en cada una de las brochetas y servir con la salsa de edamame.

cucharadas	
6	hojas de laurel También: brochetas para cóctel de madera pequeñas