

Gambas con salsa de soja picante

Tiempo total **30 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
972 kJ / 232 Kcal

Grasas: **13,6 g** Proteínas: **20,3 g**
Carbohidratos: **5,6 g**

INGREDIENTES

4 porciones

20 de gambas enteras
aceite
0,5 manojo de cilantro
0,5 manojo de cebollino
pimienta negra, molida
gruesa
Para la salsa de soja picante:
6 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
180 ml de vinagre de manzana
30 ml de aceite de sésamo
2 de azúcar
cucharadas
2 cucharaditde ajo, picado fino
as
2 cucharaditde jengibre, picado fino
as

PREPARACIÓN

Pasos 1

Poner todos los ingredientes para la salsa de soja picante en un bol y mezclarlos bien. A continuación, cortar verticalmente por la mitad las gambas. Calentar aceite en una sartén y freír las gambas, primero con el lado del caparazón hacia abajo.

Pasos 2

Dar la vuelta a las gambas con una paleta y freír por el lado interno. Rociar con salsa de soja picante y dejar que se rebaje, removiéndolo la sartén. Distribuir las gambas en un plato y verter por encima la salsa de la sartén. Decorar con cilantro, cebollino y pimienta.