

Gambas rebozadas en panko con curry japonés rico en umami

Tiempo total **45 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.250 kJ / 780 Kcal

Grasas: **28 g** Proteínas: **29 g**
Carbohidratos: **100 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Puré vegetal rico en umami:

200 g de cebolla
150 g de zanahoria
6 champiñones
0,5 manzana
150 g de tomates en conserva

Base del curry:

1 diente de ajo
1 cucharada de aceite de oliva
40 g de roux de curry japonés
1 cucharada [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)

Acompañamiento:

400 g de arroz cocido

Gambas fritas y guarnición:

80 g de col (blanca o lombarda)
6 gambas
1 huevo
2 de harina

cucharadas

30 g [Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés](#)

500 ml de aceite para freír en un cazo

1 pellizco de sal

1 pellizco de pimienta

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de cebolla - **150 g** de zanahoria - **6** champiñones - **0,5** manzana - **150 g** de tomates en conserva
Trocee de forma irregular la cebolla, la zanahoria, las setas y la manzana. Bata junto con los tomates en conserva hasta conseguir un puré totalmente homogéneo.

Pasos 2

1 cucharada de aceite de oliva - **1** diente de ajo
Caliente el aceite de oliva en una olla a fuego medio. Añada el ajo finamente picado y sofríalo hasta que desprenda aroma. Incorpore el puré vegetal del paso 1, tape y deje cocer a fuego medio-bajo durante unos 15 minutos.

Pasos 3

40 g de roux de curry japonés (2 unidades) - **1 cucharada** [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)
Añada el roux de curry y remueva hasta que se disuelva por completo. Incorpore la Base concentrada para sopa de fideos Ramen Kikkoman.

Pasos 4

80 g de col (blanca o lombarda) - **6 g** gambas - **1 pellizco** de sal - **1 pellizco** de pimienta - **2 cucharadas** de harina - **1** huevo - **30 g** [Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés](#) - **500 ml** de aceite para freír en un cazo
Corte la col en juliana fina y déjela en remojo brevemente en agua fría; escúrrala bien. Pele las gambas dejando la cola, desvénelas y séquelas con

papel. Alinee las colas y practique pequeños cortes diagonales cerca del extremo para liberar la humedad y evitar salpicaduras de aceite. Haga cortes superficiales en la parte del vientre, dé la vuelta y presione suavemente para enderezarlas. Sazone ligeramente con sal y pimienta. Pase las gambas por la harina, después por el huevo batido y, por último, por el Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés Kikkoman. Fría en abundante aceite a 180 °C hasta que queden ligeramente doradas y crujientes.

Pasos 5

400 g de arroz cocido

Reparta el arroz entre los platos. Coloque encima la col bien escurrida y las gambas del paso 4. Sirva la salsa de curry del paso 3 junto al arroz.