



INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS



120 g de langostinos tigre

5 cucharaditas de harina de maíz

1 huevo batido

1 taza de pan rallado

Para la guarnición:

10 g de chile en rodajas

10 g de hojas de cilantro

+10 g de cebolla en rodajas



Para la salsa

1 cucharadita de salsa de soja "TAI HUA"

3 cucharaditas de salsa agri dulce "TAI HUA"

1 cucharadita de aceite de sésamo

25 g de ajo picado

15 g de jengibre picado

30 g de piña natural

45 g de pimiento morrón cortado a cuadraditos (rojo, verde y amarillo)

Una pizca de sal

Preparación:

Cortar los langostinos longitudinalmente. Rebozar en harina, huevo y pan rallado.

Freírlos durante 1-2 minutos hasta que se doren.

Preparación de la salsa:

En otra sartén, freír los ajos y el jengibre, añadir el resto de ingredientes y llevar a ebullición. Emplatar los langostinos con la salsa y adornar con la guarnición.

TAI HUA, la marca líder en Singapur ahora en tu mesa