



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