

SURIM REBOSADO

Porciones 4

Ingredientes

- 4 piezas de **Aquamar Real Crab Sticks**
- 1 oz. de salsa inglesa
- 1 oz. de salsa de soya
- 1 limón (utilizar su jugo)
- 2 huevos
- 1/2 taza de harina de trigo
- Sal
- Pimienta
- Aceite necesario para freír



Ingredientes para decorar el plato

- Limón
- Salsa botanera

Instrucciones

1. Colocar las barras de **Aquamar Real Crab Sticks** en un recipiente hondo, adicionar la salsa inglesa, salsa soya y jugo de limón.
2. Dejar marinar por 30 minutos.
3. Para capeado: separar la clara de la yema.
4. Batir la clara de huevo a punto de turrón, agregar la yema, sal y pimienta.
5. Dejar la mezcla por separado.
6. Sacar las barritas de surimi marinadas, pasar por harina a empanizar.
7. Pasar por el huevo para capear toda la barrita.
8. Calentar el aceite en un sartén y freír las barritas capeadas.
9. Escurrir el aceite restante para servir.

BATTERED SURIMI

Serves 4

Ingredients

- 4 pieces of **Aquamar Real Crab Sticks**
- 1 oz. Worcestershire sauce
- 1 oz. soy sauce
- 1 lime (use its juice)
- 2 large egg
- 1/2 cup of wheat flour
- Oil needed for frying
- Salt and pepper to taste



Ingredients to decorate the dish

- Lime
- Botanera sauce

Instructions

1. Place the **Aquamar Real Crab Sticks** bars in a deep container, add the Worcestershire sauce, soy sauce and lime juice.
2. Marinate for 30 minutes.
3. For weathered: separate the whites from the yolks.
4. Beat egg whites until nougat, add the yolk, salt and pepper.
5. Leave the mixture separately.
6. Remove the marinated surimi bars, pass through flour and the egg mixture to coat and cover the entire bar.
7. Heat the oil in a frying pan, and fry the battered bars.
8. Drain the remaining oil to serve.