

SURIMI REBOSADO

Porciones 4

Ingredientes

4 piezas de **Aquamar Surimi Sticks**
1 oz. de salsa inglesa
1 oz. de salsa de soya
2 limón (utilizar su jugo)
2 huevos
½ 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 Surimi 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.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com