

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