



Ebi Bao: langostinos crujientes con salsa de chile dulce

acompañados de ensalada de pepino con aderezo asiático

Street Food

Huevos no incluidos

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/ebi-bao-langostinos-crujientes-con-salsa-de-chile-dulce-338>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Plato hondo, Papel de cocina, Bol, Sartén, Rallador fino, Varillas, Ensaladera, Bol mediano

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pepino (unidad(es))	1	2	3
Salsa de soja (sobre(s))	1	2	3
Aceite de sésamo (unidad(es))	1	2	3
Langostinos (gramo(s))	150	300	450
Panko (gramo(s))	25	50	75
Salsa de chile dulce (sobre(s))	1	2	3
Pan bao (unidad(es))	6	12	18
Rúcula (gramo(s))	50	100	150
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Ajo (unidad(es))	½	1	1½
Huevo (unit)	1	2	3
Aceite para freír (mililitro(s))	150	300	450
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3675 kJ
Valor energético (kcal)	878 kcal
Grasas	41.1 g
de las cuales saturadas	5.2 g
Carbohidratos	86.9 g
de los cuales azúcares	14.5 g
Fibra	5.4 g
Proteínas	30 g
Sodio	3.6 mg

Allergens

Soja, Crustáceos, Gluten, Trigo, Sésamo

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Retira los extremos del **pepino** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas de 0,5 cm.
- Pela y ralla el **ajo**.
- En una ensaladera, mezcla la **salsa de soja**, el **aceite de sésamo** y el **ajo**.
- Añade el **pepino**, remueve y reserva en la nevera.



¡A la rica fritura!

- En una sartén, calienta a fuego medio el **aceite para freír**.
- Cuando esté caliente, fríe los **langostinos** 1-2 min por lado o hasta que estén dorados y cocinados en el interior.
- Reserva los **langostinos** en un bol con papel de cocina.
- Luego, retira el papel de cocina, añade la **salsa de chile dulce** y mezcla con cuidado.



Reboza los langostinos

- Seca y **salpimenta** los **langostinos**.
- En un bol, bate el **huevo** con varillas.
- En un plato hondo, añade el **panko** y **salpimenta** al gusto.
- Cubre los **langostinos** con el **huevo** batido.
- Luego, cúbrelos con **panko**, presionando ligeramente.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Monta los baos y disfruta

- Coloca los **panes bao** en un plato, sin que se toquen entre ellos, y calienta en el microondas entre 40 y 60 segundos a máxima potencia, hasta que queden tiernos y esponjosos.
- Rellena los baos con **ensalada de pepino** al gusto y **langostinos** crujientes.
- Agrega la **rúcula** a la ensaladera con el **pepino** restante y sirve a un lado como acompañamiento.

Enjoy your meal!