



BROCHETAS DE CAMARÓN Y SALMÓN

Ingredientes:

Para las brochetas de Salmón:

- 2 paquetes de queso crema, en tiras gruesas (190g c/u)
- 1 paquete de salmón ahumado
- Palillos para brochetas
- 3 huevos, ligeramente batidos
- 2 tazas de panko o de empanizador (500 gr)

Para las brochetas de Camarón:

- Sal y pimienta, al gusto
- 6 camarones U12, limpios
- 1 paquete de queso crema (190g)
- Palillos, para brochetas
- 3 huevos, ligeramente batidos
- 2 tazas de panko o empanizador (500 gr)
- Aceite, para freír

Para la salsa Tonkatsu:

- 1 taza de cátsup (250 ml)
- ¼ de taza de salsa de soya (65 ml)
- ¼ de taza de vino blanco (65 ml)
- 1 cucharadita de jengibre fresco, rallado
- 1 cucharadita de ajo, picado
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de azúcar

Procedimiento:

1. Para las brochetas de salmón, envuelve el queso con el salmón, coloca el palillo, pásalo por el huevo y por último por el empanizador. Reserva.
2. Para las brochetas de camarón, salpimienta los camarones, colócalos de forma individual en

un palillo, envuelve con queso crema, pasa por el huevo y el empanizador. Calienta el aceite y fríe las brochetas, escurre en papel absorbente.

3. Para la salsa, mezcla todos los ingredientes, y calienta en una olla a fuego bajo, cocina unos minutos hasta que hierva, retira.
4. Ofrece las brochetas acompañadas con la salsa.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4