

Corn dog coreano com maionese de citrinos

Tempo total **78 Mins.** 75 Mins. Tempo de preparação **3 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o peixe:

1,7 kg de bacalhau sem pele

200 ml [Kikkoman Molho para Poke Bowls](#)

20 espetos

Para o molho:

150 ml [Kikkoman Molho para Poke Bowls](#)

500 g de maionese

1,5 g de raspa de limão ralada

100 g de cebola roxa bem picada

2 g de cebolinho picado

1,5 g de malagueta em pó

Para a massa:

200 g de farinha de trigo, tipo 405

100 g de polenta

12,5 g de açúcar

3,75 g de fermento em pó

25 g de sal

375 ml de leite gordo

250 g de flocos de milho

200 g de flocos de arroz

2 litro de óleo para fritar

Para a guarnição:

1 g de cebolinho picado

10 g de sementes de sésamo preto

10 gomos de limão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte o peixe em cubos iguais (aprox. 4×4 cm). Deixe marinar numa tigela com o molho Kikkoman Poke durante 15 minutos. Enfie cerca de 85 g de peixe (3-4 pedaços) em cada espeto e deixe arrefecer até estar pronto a utilizar.

Passo 2

Para o molho, misture o molho Kikkoman Poke, a maionese, as raspas de limão, a cebola, o cebolinho e a malagueta em pó e leve ao frigorífico.

Passo 3

Para a massa, misture a farinha, a polenta, o açúcar, o fermento em pó e o sal e, em seguida, junte o leite até obter uma mistura homogênea.

Passo 4

Esmague grosseiramente os flocos de milho e os flocos de arroz num saco de congelador com um rolo da massa e coloque-os numa tigela rasa.

Passo 5

Pré-aqueça o óleo a 175 °C. Seque ligeiramente as espetadas de peixe, mergulhe-as na massa e depois passe-as pela mistura de cornflakes. Frite-as no óleo quente durante cerca de 3 minutos até ficarem douradas.

Passo 6

Sirva dois corn dogs por prato, regue com um pouco de molho e decore com o cebolinho, as sementes de sésamo e um gomo de limão.