

Receta de Langostinos Rebozados

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar esta primera semana del año 2013, y como seguro que a much@s os han sobrado langostinos, pues os dejo esta rica receta que seguro os gustará.

Ingredientes

- Langostinos o gambas grandes
- Agua muy fría
- Harina de tempura
- Yema de huevo (una o dos)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar los langostinos dejándolos la cola
2. Mezclar el agua, la harina y la yema de huevo
3. Introducir los langostinos en la mezcla, agarrándolos de la cola
4. Poner aceite de oliva a calentar y cuando esté muy caliente ir echando los langostinos
5. Colocarlos en una fuente sobre papel de cocina para que suelten el exceso de aceite
6. Servir calientes y acompañados de una salsa agri dulce o una ensalada de lechuga
7. Las cabezas y las cáscaras podéis cocerlas en agua con un poco de sal y reservar para una sopa de pescado, arroz, etc.