

Cruixent de gamba amb curri

Una tapeta molt original, que vaig menjar en un restaurant en una celebració familiar i que em vaig apuntar per repetir algun dia pel meu compte. Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

12 gamba gran
fideus xinesos
1 clara d'ou
curri
sal
farina de blat
oli de gira-sol

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Netejar i pelar les gambes. Retirar el budell estirant o amb la punta d'un ganivet PAS 2 / Preparar les broquetes travessant les gambes amb uns escuradents llargs, començant pel cap, vigilant d'arribar a la cua el més rectes possible. PAS 3 / Salar les broquetes, afegir curri en pols i passar-les per farina. Reservar PAS 4 / Esmicolar els fideus xinesos. Passar les broquetes per clara d'ou batuda i pels fideus esmicolats. Apretar una mica amb les mans si cal PAS 5 / Fregir en abundant oli ben calent, fins que els fideus s'inflin i quedin daurats i cruixents. Retirar i deixar una estona en paper de cuina, per treure l'excés d'oli. Afegir més curri si es vol

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/cruixent-de-gamba-amb-curri>