

Gambes amb gavardina

Una tapeta molt ràpida, que recorda una mica la manera de fer de la tempura japonesa... Igual de bo que la versió japonesa, però aquest arrebossat és més consistent. Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

20 gamba (de mida grossa)

farina de blat

aigua

oli d'oliva suau

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Netejar i pelar les gambes. No és necessari treure el budell si no es vol PAS 2

/ Posar aigua freda en un bol i afegir la farina de mica en mica, remenant per integrar.

Incorporar la farina necessària per obtenir una pasta homogènia amb la densitat d'una crema clara PAS 3 /

Passar les gambes per l'arrebossat i fregir en oli ben calent. Controlar que no es cremin i retirar sobre paper de cuina per treure l'excés d'oli

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/gambes-amb-gavardina>