Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Langostinos con gabardina

30min · 4 raciones · 448 kcal

Ingredientes

1 bolsa de langostinos grandes congelados

REBOZADO

200gr de harina de trigo

1 sobre de levadura en polvo

1 cucharadita de sal

250gr de leche

TERMINACIÓN Y FRITURA

2 claras de huevo

Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	**49 g**
Grasas	**8,3 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. En un bol ponemos la harina, la levadura, la sal y mezclamos.
2. Añadimos la leche y mezclamos de nuevo, ponemos un trocito de papel film sobre la masa y dejamos reposar 30 min.
3. Batimos las claras con las varillas y agregamos a la mezcla reservada con movimientos envolventes.
4. Calentamos el aceite, vamos pasando los langostinos por la masa y freímos hasta que se doren.
5. Retiramos sobre papel absorbente y listos para disfrutar.

RECOMENDACIONES

Acompañados con un poco de alioli.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya