HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Cebolla frita crujiente

4 raciones 189 kcal

Ingredientes

- **100gr** harina de trigo
- **50 gr** harina de maíz
- **50 ml** agua
- **1 cdta** cúrcuma
- **1 cdta** pimentón picante
- Sal
- Pimienta negra
- **1** cebolla
- Aceite

POR RACIÓN

Proteínas	**4 g**
Grasas	**4,7 g**
Hidratos	**33 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. En un bol añadir harina de trigo, harina de maíz, una pizca de sal y pimienta negra recién molida, una cucharadita de cúrcuma y otra de pimentón picante
2. Añadir una tacita de agua y mezclar hasta obtener una masa homogénea
3. Pelar y cortar una cebolla en tiritas, no muy finas
4. Mezclar la cebolla con la masa
5. Echar pegotes de cebolla en el aceite caliente hasta que estén doraditos y crujientes
6. Retirar en papel absorbente
7. Añadir sal y pimienta negra por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto