HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Setas estilo KFC

4 raciones 95 kcal

Ingredientes

Setas

- **5** o 6 cucharadas de harina de trigo
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de curry
- **1 cucharadita** de pimentón dulce o picante
- **1 cucharadita** de sal
- Pimienta negra al gusto
- **1** cerveza con o sin alcohol

POR RACIÓN

Proteínas	**3,8 g**
Grasas	**0,5 g**
Hidratos	**15 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. En un bol, poner 5 o 6 cucharadas de harina de toda la vida, 1 cucharadita de ajo en polvo, pimentón picante, curry, 1 cucharadita de sal y pimienta.
2. Separar la mezcla en dos bols.
3. En uno de ellos, verter una cerveza (sin alcohol si hay peques) y mezclar hasta obtener una masa semilíquida.
4. Pasar las setas primero por la mezcla de harina reservada, luego empaparlas bien en la mezcla líquida y volver a pasarlas por la mezcla de harina.
5. Cuando el aceite esté bien caliente, freír cada seta hasta que estén totalmente doradas.
6. Dejar las setas sobre papel absorbente.

Hecho con CookNest

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