HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES

Cangrejo crujiente

4 raciones 259 kcal

Ingredientes

- Palitos de cangrejo
- **100 gr** de harina
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de curry
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de girasol para freír

POR RACIÓN

Proteínas	7,6 g
Grasas	12 g
Hidratos	30 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Desentornillar con mucha delicadeza los palitos y colocar todas las láminas una encima de la otra
2. Cortar las láminas en tiritas y ponerlas en un bol
3. Añadir un chorrito de aceite de oliva, un poquito de sal y pimienta negra recién molida
4. Mezclar todo
5. En otro bol mezclar la harina, una cucharadita de ajo en polvo, otra de cebolla en polvo y otra cucharadita de curry
6. Añadir la mezcla al bol de las tiritas y mezclar para que queden totalmente enharinadas
7. Quitar el sobrante de harina con ayuda de un colador
8. Freír las tiritas en aceite de girasol a 200º durante un minuto hasta que queden crujientes
9. Reservar sobre papel absorbente para que escurra el aceite

RECOMENDACIONES

Se usaron palitos de surimi porque el cangrejo real no estaba disponible. Se puede servir con un poco de salsa cóctel por encima.

Hecho con CookNest



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