HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Piruletas crujientes de langostinos

4 raciones

Ingredientes

- Oblea de arroz
- Langostinos o gambas
- Aceite de girasol
- Sal
- Pimentón picante (opcional)

Elaboración

1. Cortar la oblea de arroz en cuartos
2. Pinchar dos o tres langostinos pelados en una brocheta
3. Colocar los langostinos entre dos cuartos de oblea de arroz y aplastarlos lo máximo posible con un vaso, un bote o similar
4. Freír en aceite de girasol muy caliente durante un minuto, hasta que la oblea se hinche
5. Reservar sobre papel absorbente
6. Sazonar con un poco de sal y, opcionalmente, pimentón picante

Hecho con CookNest

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