HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Gambones crujientes con rebozado de masa filo

4 raciones

Ingredientes

- Gambones
- Masa filo
- Huevo
- Harina
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta

Elaboración

1. Pelar y limpiar los gambones
2. Secarlos un poco y sazonarlos con sal y pimienta negra
3. Doblar la masa filo y picarla en tiras muy finas
4. Enharinar los gambones, pasarlos por huevo batido y rebozarlos con las tiras de masa filo
5. Apretar bien para que las tiras queden bien pegadas
6. Freír en aceite bien caliente hasta que estén dorados por los dos lados, un minuto y poco por cada lado

Hecho con CookNest

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