HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Gambas crujientes con salsa dulce-picante

2 raciones · 287 kcal

Ingredientes

Gambas

- **4 cucharadas** de harina de trigo
- **1 cucharada** de maicena
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de impulsor
- **100 ml** de agua fría
- Sal y pimienta

SALSA

- **2 cucharadas** de mayonesa
- **1 cucharada** de salsa sriracha
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharada** de miel

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

SALSA

1. Mezclar la mayonesa, la salsa sriracha, la cucharadita de ajo en polvo y un chorrito de miel
2. Mezclar todo hasta que quede listo

GAMBAS

3. Mezclar la harina de trigo, la maicena, una cucharadita de impulsor, otra de ajo en polvo, una pizca de sal y el agua fría hasta que no queden grumos
4. Quitar la cabeza de las gambas junto con la tripa, pelarlas por completo y hacerles un corte en la espalda
5. Sazonar las colas con sal y pimienta negra
6. Sumergir las gambas peladas en la masa
7. Freír las gambas en aceite de girasol bien caliente hasta que queden doradas y crujientes
8. Meterlas en un bol grande, añadir un poco de la salsa y mezclar hasta que queden totalmente recubiertas

Hecho con CookNest

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