

Gambas con gabardina

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Aperitivos, Pescados, Tmx



INGREDIENTES

250 g. de Gambas o gambones

100 g. de Harina

140 g. de Sifón (podemos sustituir por 140 g. de agua con un sobre de cada color de gasificante)

Unas hebras de azafrán

Sal

Perejil

Aceite par freir

PREPARACIÓN

Pelamos las gambas y las dejamos la colita. Les ponemos un poco de sal y las reservamos.

Ponemos en el vaso harina, agua gasificada o sifón, azafrán, perejil y sal. Mezclamos 30 seg., vel.3, lo sacamos y lo dejamos reposar un ratito.

Mientras tanto ponemos el aceite en una sartén y lo calentamos a fuego medio fuerte. Pasaremos cada gamba por la mezcla sujetándola de la colita y freímos.

Si sobra mezcla, la podemos freímos echando pequeñas cucharadas saldrán pequeños buñuelos muy ricos.

OTROS COMENTARIOS

Si lo deseamos podemos doblar las cantidades, pero las de hacer la masa serán las mismas.

Podemos utilizar gambas gordas peladas congeladas, aunque será más delicado freírlas.