



Camarones Empanizados

Para el Diario

 Tiempo
55 min.

 Dificultad
Media.

 Porciones
4 personas

Ingredientes:

Para los camarones:

- 1 kg de camarón Selecta grande pelado y desvenado con cola
- 1 ½ bolsa de pan molido
- 50 gr de parmesano en polvo
- 3 huevos
- 1 lt de aceite vegetal

Para la salsa tártara:

- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de crema
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 cucharadas de pepinillo finamente picado
- 1 huevo cocido finamente picado
- Eneldo
- Jugo de ½ limón
- Sal y pimienta.

Procedimiento:

Para los camarones:

1. Poner los camarones Selecta en un refractario y sazonar con sal de ajo y pimienta.
2. Revolver 3 huevos, sazonar con sal y pimienta.
3. En otro refractario agregar pan molido y mezclar con el parmesano.
4. Pasar el camarón por el huevo y después por la mezcla de pan molido y parmesano.
5. Freír en una cacerola con 1 lt de aceite a fuego medio-alto por aproximadamente 3 min o hasta que esté dorado y lograr la cocción adecuada.
6. Ponerlos en una servilleta de papel para quitar el exceso de aceite. Agregar una pizca de sal ya que estén listos.
7. Servir en un platón y acompañar con salsa tártara.

Para la salsa tártara:

1. Cocer el huevo por 10-12 minutos.
2. Picar finamente el huevo, eneldo y pepinillo.
3. Mezclar en un recipiente todos los ingredientes, agregar unas gotas de limón, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO SIN
COLA CHICO - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

