

PLATO DE FONDO

FRITOS DE BRÓCOLI



Ingredientes:

- 1 brócoli en racimos
- 1 tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 2 huevos
- Sal
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Pimienta limón
- Los aliños que más te gusten
- 1 taza agua cerveza
- Aceite

Preparación

- Lavar y cortar 1 BRÓCOLI en racimos (arbolitos) pequeños.
- En un Bowl hacer un batido con 1 tazas de harina sin polvos de hornear + 1 cucharadita de polvos de hornear + 2 huevos + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + pimienta limón + los aliños que más te gusten + 1 taza agua cerveza (si prefieres puedes reemplazar por agua mineral con gas). Mezclar para que quede sin grumos.
- Poner los trozos de brócoli, crudos, en el batido para que queden impregnados por todos lados.



- En una olla pequeña poner abundante aceite a fuego medio.
- Cuando esté a la temperatura adecuada (está listo cuando pones una gota del batido, éste llega al fondo y sube a la superficie inmediatamente con muchas burbujas).
- Cocinar hasta que estén dorados.
- ¡¡Es importante que el fuego no esté muy fuerte!! Te recomiendo tener el fuego a temperatura media y esperar a que se caliente el aceite para que se cocinen bien por dentro y queden tiernos por dentro y crujientes por fuera.
- Dejar reposar en papel absorbente y a disfrutar.
- Puedes usar el batido para hacer fritos con la verdura que quieras, pescado, mariscos o lo que quieras.

