

**Creador:** Luis Pintado



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## Descripción:

Deliciosos camarones al coco.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de Camarones La Bodega Del Mar
- 1 taza de Harina
- 1 taza de Coco rallado
- 3 Huevos
- Pimienta
- Sal
- Aceite

## Preparación:

### Paso 1

1.- Descongelar, lavar el camarón, descabezarlo y pelarlo.

### Paso 2

2.- Colocamos la harina en un tazón, batimos en huevo y lo colocamos en otro tazón y por último colocamos en coco rallado en otro tazón.

### Paso 3

3.- Colocamos el aceite en un sartén y esperamos a que se caliente.

### Paso 4

**4.- Pasamos uno a uno nuestros camarones por la harina, después el huevo y por último por el coco rallado y los ponemos a freír.**

### **Paso 5**

**5.- Acompañar con guarnición de arroz o ensalada.**