

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.