

BOCADITOS DE TOMATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** ana pazos ménd

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico



Descripción:

Os encantará el toque explosivo del tomate en la boca

Ingredientes para 4 personas :

- 1 CAJITA de TOMATES CHERRY
 - 1 HUEVO
 - 1 CUCHARADITA de LEVADURA Royal
 - 100 ML de CERVEZA
 - 1 CUCHARADA de ORÉGANO
 - CANTIDAD SUFICIENTE de HARINA
 - SAL Y PIMIENTA
 - ACEITE BLANCO PARA FREÍR
-

Preparación:

Paso 1

En un bol batir con un tenedor el huevo, con un pellizco de orégano, la sal, la pimienta, la cerveza, la levadura y la harina que admita. Nos debe quedar una masa para rebozar cremosa, ni muy líquida ni muy espesa.

Paso 2

Poner un cazo al fuego con agua y cuando empiece a hervir, echar los tomates a los que habremos practicado una cruz en su piel con un cuchillo para que luego se pelen fácilmente. Sumergirlos unos segundos y retirarlos. Pasarlos por agua fría y con paciencia, pelar cada uno de ellos (al haberlos escaldado con agua caliente, la piel saldrá muy fácilmente).

Paso 3

Una vez pelados, rebozarlos con el preparado anterior y freírlos en una sartén con abundante aceite caliente. Retirarlos y colocarlos en un plato con papel de cocina absorbente para retirarles el exceso de aceite. Servirlos en seguida para que la masa permanezca crujiente.