Ukoy (FILIPINAS)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** lorella vitale

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Se puede utilizar una mezcla de verduras ralladas como, zanahoria, brotes de soja, apio, etc...

Descripción:

Tortillas filipinas, que aunque lo parezcan no tienen nada que ver con las tortillas de camarones de Cádiz.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de gambas pequeñas con la piel y la cabeza
- 1 1/2 taza de calabaza rallada
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1 taza de maicena
- 1 huevo batido
- 1 1/4 taza de agua
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 2 ajos picados
- Pimienta molida
- Aceite de girasol para freir

Preparación:

Paso 1

Video de la receta en inglés. Aquí utiliza varias verduras y una técnica distinta de hacer las tortillas.

Paso 2

En un bol echar todo menos la calabaza y las gambas.

Paso 3

Mezclar bien hasta que no haya grumos.

Paso 4

Añadir la calabaza y las gambas. Mezclar.

Paso 5

Calentar aceite para freir.

Paso 6

Echar una cucharada de la masa en el aceite y freir cada lado durante 2 minutos.

Paso 7

Sacar a papel absorvente y acompañar las tortillas con Nuoc Cham.