

CAMARONES EMPANIZADOS



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

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 empanizados!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de Camarones La Bodega Del Mar
- Pan molido
- 3 Huevo
- 3 Limon
- Harina de trigo
- Al gusto de Sal
- Al gusto de Pimienta
- Aceite

Preparación:

Paso 1

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

Paso 2

2.- Sazonar los camarones pelados con el jugo de los 3 limones, la sal y la pimienta.

Paso 3

3.- Batir los huevos en un tazón.

Paso 4

4.- Colocar en un sartén aceite para freir nuestros camarones.

Paso 5

5.- Pasar los camarones por la harina, despues por el huevo batido y por último por el pan molido.

Paso 6

6.- Freir los camarones, al sacarlos se recomienda colocarlos sobre toallas de papel para quitar el excedente de aceite.

Paso 7

Acompañar con Arroz, ensalada, frijoles o lo que mas te guste!