

Receta de Langostinos con Gabardina

14 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Langostinos con Gabardina**, son fáciles de preparar y quedan exquisitos para tomar en cualquier ocasión, ya sean como aperitivo o como entrante en alguna comida.

Ingredientes

- Harina (150grs)
- Huevos (dos)
- Cerveza (un chorrito)
- Aceite de oliva
- Langostinos (500 grs)
- Sal

Modo de Preparación

1. En un bol echar los huevos, una cucharada sopera de aceite y la harina, remover y añadir un poco de sal
2. Añadir la cerveza y seguir batiendo hasta que la harina se haya mezclado por completo
3. Si queda demasiado espesa, añadir un poco de agua
4. Dejar reposando durante unas dos horas
5. Pelar los langostinos, dejándoles la cola y ponerles un poco de sal
6. Bañarlos en la mezcla preparada y freírlos en aceite caliente
7. Sacarlos y dejar sobre papel de cocina absorbente
8. Servir a continuación y....buen provecho!!!