

Ancas de rana fritas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Ancas de rana: 500 g

Limon: ½ Unidad

Harina: 250 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Vino espumante: 400 cc

Salsa de radicheta

Radicheta: 100 g

Yema: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: ½ Unidad

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 250 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* y los huevos.
- Agregue el vino poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Ralle la cáscara del *limón* y exprima
- Condimente las ancas de rana con sal, pimienta, la ralladura y el *jugo de limón*.
- Pase por la mezcla de *harina* y huevos.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

Salsa de radicheta

- Pique groseramente la *radicheta* y el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- En un mortero machaque la *radicheta* y el *ajo*.
- Agregue la yema, el *jugo de limón* y continúe machacando.
- Vierta el aceite poco a poco y termine de unir los ingredientes.
- Sazone con sal y pimienta.

Presentación

- En el costado de un plato forme un colchón con el mezclum, en los bordes sirva un poco de salsa y las ancas encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ancas-de-rana-fritas>