Aros de cebolla fritos

Ingredientes

Agua frìa:
Aceite De Oliva:
Hielo: 2 cubitos
Harina: 2 cdas.
Cebollas dulces: 2 Unidades
Harina de tempura:
Sal:

Preparación de la Receta

- Pelamos y cortamos la **cebolla** en aros de medio cm
- De grosor teniendo cuidado de que no s rompan los aros, separamos bien, poner a punto de sal y enharinamos.
- Preparamos la masa de *tempura*, mezclando la *harina* de *tempura* con el agua fría y los cubitos de hielo
- No tiene que quedar una masa lisa y homogénea, es simplemente mezclar.
- Pasamos los aros de *cebolla* por la masa de *tempura* y freímos en abundante aceite de oliva, es muy importante la temperatura del aceite, no debe estar frió ni muy caliente.
- Retirar a papel absorbente, *sazonar* y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aros-de-cebolla-fritos