

Bocadillo de Gambas en Gabardina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1/2 Litro

Cebolla: 1/2 unidad

Hojas de cilantro: c/n

Levadura en polvo: 1/2 Sobre

Mahonesa casera: 2 cdas

Cerveza: 1/2 Vaso

Tabasco: 1/2 cda

Bollitos de pan tipo perrito: 4 Unidades

Harina: 6 cdas

Huevo: 1 unidad

Ketchup: 1 cda

Langostinos: 12 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar los langostinos* dejando la cáscara al final de la cola.
- Batir el *huevo*.
- Añadir la *harina* y medio sobre de *levadura* y mezclar bien hasta que no haya grumos.
- Añadir la *cerveza* poco a poco sin dejar de mover la mezcla hasta obtener una pasta fina y añadir un poco de sal.
- En una sartén calentar abundante aceite de oliva hasta que comience a humear.
- Pasar las **gambas** por la mezcla y freír.
- Preparar un plato con papel absorbente
- Cuando estén doradas sacar y poner en el plato para eliminar el exceso de aceite.
- En un bol mezclar la *mahonesa*, el *ketchup* y el *tabasco*.
- Montar los bocadillos, poner 1 cucharada de salsa en casa parte del pan y distribuir bien.
- Poner 3 o 4 *langostinos* sobre el pan, un poco de *cebolla* fresca y unas hojas de *cilantro* fresco.
- Poner más salsa al gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocadillo-de-gambas-en-gabardina>