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 cdta
Bollitos de pan tipo perrito: 4 Unidades
Harina: 6 cdas
Huevo: 1 unidad
Ketchup: 1 cdta
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 *kétchup* 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