

Cebolla rebozada con salsa tártara

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ajo en polvo: 1 cda

Leche: 100 ML.

Pimienta:

Salsa Tártara:

Harina: Cantidad necesaria

Aceite para freir:

Huevos: 2 Unidades

Pan Rallado:

Sal:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Batimos los huevos salpimentados con el *ajo* en polvo, la leche y un chorrillo de aceite.
- Luego, cortamos la parte de la **cebolla** que no tiene pelito
- La pelamos sin quitarle el pelo y cortamos gajos desde la parte superior sin llegar hasta el final de la *cebolla* para que no se rompa
- Rebozamos la flor de *cebolla* con *harina*
- Luego la pasamos por la mezcla de *huevo*, y posteriormente por pan rallado
- La freímos en abundante aceite caliente durante unos minutos hasta que esté bien dorada y crujiente
- La colocamos sobre papel absorbente y luego la emplatamos con salsa tártara

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cebolla-rebozada-con-salsa-tartara>