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 chorrito 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