

Chipirones en fritura Olry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Yemas: 2 Unidades

Chipirones: 300 g

Cerveza: 1/2 Taza

Clara de huevo: 2 Unidades

Harina: 1/2 Taza

Salsa tártara

Mayonesa: 1 cda.

Pepinillos en vinagre: 100 g

Perejil picado: 1 cda.

Alcaparras: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los chipirones.
- En un bowl bata las claras a punto nieve y reserve.
- Coloque en un bowl las yemas, agregue la cerveza y mezcle.
- Incorpore la *harina* poco a poco y bata con batidor.
- Añada las claras reservadas y mezcle con movimientos envolventes.

Salsa tártara

- Coloque en un bowl la *mayonesa*, agregue las *alcaparras* y los pepinillos picados en *brunoise*.
- Añada el *perejil* y mezcle.

Armado

- Pase los chipirones por la mezcla Olry e inmediatamente fría en una sartén con abundante aceite caliente, durante 1 minuto por lado aproximadamente.

- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato los chipirones fritos y acompañe con la salsa tártara.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipirones-en-fritura-olry>