Ebi fried (langostinos apanados)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 100 grs.
Langostinos: 4 Unidades
Huevo batido: 1 Unidad
Panko (pan rallado Japonés): 300 g

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, retire la vena del *lomo* y lave bien.
- Tome los *langostinos* salpimiente, pase por *harina*, luego por *huevo* y por ultimo por el *panko* .
- En una olla con abundante aceite caliente fría los *langostinos* durante 4 minutos, retire y coloque en papel absorbente.
- Sirva bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ebi-fried-langostinos-apanados-3