

# Ebi fried (langostinos apanados)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** 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>