Espárragos fritos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 2 Tazas
Esparragos: 1 Atado
Sal: 1 Pizca
Cerveza: 1 Taza
Ralladura de 1/2 limón:

Para la salsa

Morrones asados: 3 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Miga de pan: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa de Chile: 1 cdita

Preparación de la Receta

- En un bol mezclamos *harina*, sal, ralladura de *limón*, cerveza y reservamos la mezcla obtenida.
- Blanqueamos los espárragos por 2 minutos en agua hirviendo y cortamos la cocción en agua fría con hielo.
- Luego, los retiramos y los secamos con papel absorbente, los pasamos por *harina*, luego por la mezcla reservada y, por último, los freímos en una olla con aceite caliente.

Para la salsa

salteamos los morrones asados en tiras en una sart&eacute

- N con aceite de oliva
- Procesamos con aceite de oliva, sal, miga de pan hasta espesar, salsa de *chile* y pimienta.
- Servimos los espárragos crocantes con la salsa de pimientos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esparragos-fritos