Flor de Cebolla Frita



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad
Almidón de Maíz: 1 Taza
Huevos: 3 Unidades
Harina 000: 1 Taza

Aceite

Aceite De Oliva: c/n
Perejil: c/n
Tallo de cebolla: c/n
Ciboulette: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar al medio una **cebolla**
- Luego cortar en forma de pétalos
- Pasar la flor por almidón de maíz, los huevos ligados y por *harina*
- Freír

Para el aceite mezclar perejil

- *Ciboulette*, hojas de *cebolla* y aceite de oliva
- Machacar
- Llevar a un plato con la flor frita y salpimentar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flor-de-cebolla-frita