

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>