

Jaibas Desnudas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Aceite para: 1/2 Litro

Huevo batido: 2 Unidades

Pan molido: 1/2 Kilo

Sal y Pimienta: c/n

Ajo picado: c/n

Jaibas sin caparazón: 8 Unidades

Leche: 1/2 Taza

Salsa tártara

Alcaparras: 25 Gramos

Cebolla: 50 Gramos

Huevo duro picado: 1 unidad

Mostaza de Dijon: 10 Gramos

Cebollín: c/n

Mayonesa: 200 Gramos

Pepinillos: 25 Gramos

Preparación de la Receta

- *Sazonar* las jaibas con sal, pimienta y *ajo* picado.
- Mezclar la leche con los huevos batidos en un recipiente.
- Capear las jaibas con la leche y los huevos batidos.
- Pasar por pan molido hasta cubrir uniformemente.
- En una sartén poner suficiente aceite para cubrir las jaibas, freír una vez que esté bien caliente, sacar cuando estén crujientes.
- Preparar la salsa tártara, mezclar en un tazón la *mayonesa* y la *mostaza* con un batidor de globo
- Agregar el *huevo* duro pasado por un colador, *alcaparras*, pepinillos picados, *cebolla* picada, y *cebollín* picado.
- Servir acompañadas de ensalada verde y salsa tártara.