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
Cebollin: 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jaibas-desnudas