Patas de Chipirones y Gambitas de Huelva Fritas

Ingredientes

Gambas: c/n
Patas de chipirones: c/n
Sal: c/n
Harina: c/n
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* una *naranja* y cortar en gajos finos
- Reservamos.
- *Pelar* las *gambas* y lavar los chipirones.
- Salamos y pasamos las *gambas* y las patitas de chipirones por *harina* gruesa de fritura
- Dejamos a un lado.
- En una sartén grande con abundante aceite de oliva virgen caliente freímos las *gambas* y las patitas de chipirones.
- Cuando la fritura esté dorada la sacamos de la sartén.
- Escurrimos la fritura sobre papel absorbente.
- Cortar en rodajas el *chile* amarillo.
- Reservamos a un lado.
- En un plato colocamos en primer lugar unas piedras de río para decorar.
- A continuación ponemos la fritura.
- Añadimos los gajos de *naranja*.
- Coronamos con unas rodajas de *chile* amarillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/patas-de-chipirones-y-gambitas-de-huelva-fritas-con-naranja