

# Rostis de Camarón y Batata

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Chile:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Batatas cortadas juliana:** 500 Gramos

**Cilantro:** 1 Atado

**Harina 0000:** 1 Taza

**Jengibre rallado:** 1 cda

**Lima:** c/n

**Polvo de hornear:** 1 cda

**Azucar:** 1 cda.

**Agua:** 3 Tazas

**Aceite para freir:** c/n

**Camarones Crudos:** 500 Gramos

**Cúrcuma:** 1 cda

**Harina De Arroz:** 1 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Mayonesa:** 200 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar los *camarones* con *chile* picado, *jengibre* rallado, *ajo* rallado, aceite de oliva y dejar *marinar* .
- En un bowl mezclar *harina* de *arroz*, *harina* 0000, *cúrcuma*, sal, azúcar, polvo de hornear y agua hasta integrar.
- Agregar las batatas cortadas finas y unir.
- Colocar una base de aceite caliente en una cuchara grande y llenar con la mezcla de **batata**.
- Freír con la cuchara y a mitad de cocción añadir por encima los *camarones*.
- Soltar la rosti de la cuchara y terminar de freír hasta *dorar* y cocinar los *camarones*.
- Mezclar alioli con *jugo* de 1 lima.
- Servir las rostis en fuente y terminar con hilos de *mayonesa* de lima, rodajas de *chile* y hojas de *cilantro* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rostis-de-camaron-y-batata>