

Canapés de gambas



Ingredientes:

- 100 g de gambas peladas, sin el hilo intestinal
- 2 claras de huevo
- 2 cucharadas de harina de maíz
- media cucharadita de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de hojas de cilantro, picadas
- 2 rebanadas de pan del día anterior
- aceite vegetal o de cacahuete, para freír

Preparación:

Machaque las gambas en el mortero o con la hoja de un cuchillo de carnicero.

Mezcle las gambas con una de las claras y 1 cucharada de harina de maíz. Añada el azúcar y la sal, y después el cilantro picado. Mezcle la otra clara de huevo con el resto de la harina de maíz.

Quítele la corteza al pan y corte cada rebanada en 8 triángulos. Unte la parte superior con la mezcla de harina de maíz y clara de huevo, y ponga 1 cucharadita de pasta de gambas encima. Alise la superficie.

Caliente aceite en un wok o freidora a 180 o 190 °C o hasta que un dado de pan se dore en 30 segundos. Sin llenar demasiado el wok, fría los canapés con el lado de las gambas hacia arriba 2 minutos. Deles la vuelta y fríalos 2 minutos más o hasta que empiecen a dorarse.

Canapés de gambas

Escúrralos y sírva los canapés de gambas caliente.