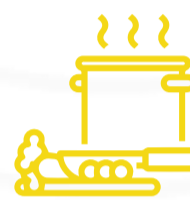




Camarones Empanizados



Preparación:
30 min



Cocinar:
10 a 15 min



Porción:
1 a 2 personas

Ingredientes:

- 1 docena de camarones grandes
- 1 huevo
- ½ taza de harina
- ½ taza de coco rallado
- Manteca Mazola

Proceso:

1. Limpiar y cocer los camarones.
2. Batir el huevo y poner en un recipiente.
3. Incorporar los camarones en la harina, luego en el huevo y por último en el coco rallado.
4. Poner a calentar una sartén con una cantidad generosa de Manteca Mazola.
5. Cuando la manteca esté bien caliente, freír en grupos de tres o cuatro.
6. Sírvelos y decora tu plato como gustes.