Gambas con gabardina



Subida por antonio el 01/03/2010
Etiquetas: Aperitivos, Pescados, Tmx

INGREDIENTES

250 g. de Gambas o gambones
100 g. de Harina
140 g. de SifÃ³n (podemos sustituir por 140 g. de agua con un sobre de cada color de gasificante)
Unas hebras de azafrÃ¡n
Sal
Perejil
Aceite par freir

PREPARACIÓN

Pelamos las gambas y las dejamos la colita. Les ponemos un poco de sal y las reservamos.
Ponemos en el vaso harina, agua gasificada o sifÃ³n, azafrÃ¡n, perejil y sal. Mezclamos 30 seg., vel.3, lo sacamos y lo dejamos reposar un ratito.
Mientras tanto ponemos el aceite en una sartÃ©n y lo calentamos a fuego medio fuerte. Pasaremos cada gamba por la mezcla sujetÃ¡ndola de la colita y freÃ-mos.
Si sobra mezcla, la podemos freÃ-mos echando pequeÃ±as cucharadas saldrÃ¡n pequeÃ±os buÃ±uelos muy ricos.

OTROS COMENTARIOS

Si lo deseamos podemos doblar las cantidades, pero las de hacer la masa serÃ¡n las mismas.
Podemos utilizar gambas gordas peladas congeladas, aunque serÃ¡ mÃ¡s delicado freÃ-rlas.