

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

CAMARONES TEMPURA

INGREDIENTES:

- 8 Onzas de camarones picados
- 1 Cerveza
- 8 Onzas de harina (con polvo de hornear)
- 4 Claras de huevo
- Ajo en polvo a gusto
- 1 Sobre de sazón para condimentar

PREPARACION:

Utilizando un bowl y una rejilla de batir, une la harina con la cerveza hasta que adquiera una mezcla suave.

Añade el resto de los ingredientes.

Coloca suficiente aceite de cacahuates o maní a 350F de temperatura y fríe los camarones hasta que se vean doraditos.

Sírvelos con salsa agridulce.