

CAMARONES EN COSTRA DE COCO CON SALSA DE MANGO



INGREDIENTES

- 15 camarones cristal grandes o jumbo (30/36)
- 130 g de harina
- 3 huevos
- 3 tazas de panko (pan molido japonés)
- 1 taza de coco rallado
- 1 litro de aceite Mazola
- 4 mangos manila (pulpa)
- ¼ de taza de vinagre blanco
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 2 chiles de árbol picados
- Sal al gusto

PASOS A SEGUIR

Lavar muy bien los camarones. Retirar la cabeza y la piel. Secar el exceso de agua con una toalla de papel absorbente.

Cernir la harina y agregarla en un bowl. Enharinar los camarones.

Mezclar el panko y el coco en otro bowl

Batir los huevos en un tercer bowl hasta que queden bien mezcladas las claras y las yemas.

Sumergir los camarones ya enharinados en los huevos y luego empanizarlos con la mezcla de panko y coco.

Calentar muy bien aceite Mazola en un sartén y freír los camarones con la ayuda de

una pinza para darles vuelta, hasta que tengan el dorado

perfecto por ambos lados.

Para la salsa de mango: Licúa la pulpa de mango, el azúcar glass, los chiles de árbol y la pizca de sal. Sirve para acompañar los camarones.

TIPS:

Si no es temporada de mangos, se pueden usar los de lata. Acompaña con arroz

blanco y disfruta.

