



## INGREDIENTES



- 3 huevos.
- Aceite Mazola
- 1 taza de harina.
- 2 tazas de cerveza.
- 1 kilo de camarones sin cabeza, pelados y con cola.
- 1 ½ taza de coco rallado.



## PREPARACIÓN

- 1** Limpia los camarones y colócalos en un plato.
- 2** Luego, bate los huevos, cerveza y la harina, tratando que los ingredientes queden bien integrados y que no haya grumos.
- 3** Toma los camarones y uno por uno pásalos primero por harina, luego en el batido de los ingredientes y por último, empanízalos con el coco rallado, asegúrate que queden bien cubiertos.
- 4** Antes de ponerlos a freír es necesario meterlos por unos 30 minutos en el congelador. Al terminar este tiempo, colócalos en un sartén hondo con aceite Mazola hirviendo para freírlos.
- 5** Saca los camarones cuando estén dorados y crujientes.

## TIP GOURMET

Sírvelos acompañados de tu salsa favorita, en esta región acostumbran utilizar salsa de piña o crema de chipotle.

Te puede interesar

