

GAMBAS CON REBOZADO DE QUICOS

M. Carmen Rodríguez

Ingredientes

- 1 bolsa de colas de gambas grandes congeladas
- 1 bolsa grande de quicos
- 1 paquete de pan rallado
- 1 botella de salsa agripicante
- 1 paquete de palitos para pinchos
- Sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Elaboración

Descongela las gambas y sécalas bien. Tritura los quicos y añádelos al pan rallado.

Rebózalas con el huevo primero y luego con la mezcla de pan rallado y quicos.

Fríelas con aceite bien caliente por tandas para que no se peguen entre ellas, escúrrelas sobre papel absorbente.

En un recipiente, como un vasito pequeño, pon en cada uno 1 cucharada de salsa agripicante, pincha dos o tres gambas en cada palito y colocas un par en cada recipiente.

