

# Camarones empanizados fritos

Para preparar esta **receta de camarones empanizados** debes saber que la cantidad de marisco indicada es orientativa, ya que puedes añadir todos los camarones que quieras. Así mismo, proponemos emplear polvo para empanizar, pero puede seleccionar el que más te guste, puesto que lo que realmente le da el sabor a la receta es la harina ya preparada. Así pues, la diferencia está en el grado de crujiente que quieras, en base a esto deberás escoger uno u otro.

## Ingredientes

- 500 gramos de camarones
- 1 vaso de harina
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 2 huevos
- 1 pizca de polvo para empanizar

## Preparación

1

**Pela los camarones** dejando solo la cola y córtalos por el lomo para retirarles el tubo digestivo de color negro. Una vez hecho esto, ya los habremos limpiado y dejado con forma de mariposa.



2

Coge un recipiente y **prepara la harina para empanizar los**

**camarones.** Para ello, mézclala con el ajo puro en polvo, sal y pimienta. Si quieres, puedes agregar más especias y variar las cantidades para adaptarlas a tu gusto.



3

Aparte, **bate los huevos** y resérvalos en ese plato, no los mezcles con la harina. Coge un tercer plato y coloca el empanizador escogido. Puedes utilizar panko, pan molido..., lo que quieras que aporte un toque crujiente a los camarones empanizados.



4

**Coge una sartén grande** con el aceite suficiente como para cubrir los camarones y ponla a fuego medio para que el aceite se caliente.

5

Para **rebozar los camarones**, pasa cada uno de ellos primero por la harina preparada, procurando que se pegue muy bien por todos lados. Luego, pásalos por el huevo batido y, finalmente, por el polvo para empanizar.



6

**Fríe los camarones rebozados** cuando el aceite esté caliente hasta que se doren. Una vez dorados, reservalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.



7

¡Listo! Ya puedes servir la **receta de camarones empanizados fritos**, acompañada de tu salsa favorita, como por ejemplo [salsa teriyaki](#), [salsa de soja](#), [salsa tártara](#), salsa barbacoa..



**La Mañana Digital**