

“Diario”

Capullo
100% DE PURA CAROLLA

Camarones al coco

Ingredientes

- 16 camarones grandes pelados y desvenados
- ½ taza de harina
- 2 huevos
- 1 taza de coco seco rallado
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite para freír

 Medio

 45 min.

 4 porciones

Pasos a seguir:

1. Sazona los camarones con sal y pimienta. Marina dentro del refri por media hora.
2. Cubre los camarones con harina, pásalos por el huevo batido y cubrelos con el coco rallado.
3. Calienta el aceite en un sartén y fríe los camarones hasta que estén doraditos.
4. Sirve los camarones en un plato y decora con perejil picado.

