

Verduras fritas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/verduras-fritas>

Preparación

Pelar y rallar las zanahorias y las cebollas rojas. Agregar el cilantro picado, la sal, la harina y poco a poco el agua fría, mezclando constantemente para obtener una pasta espesa sin grumos. Poner en el fuego una olla con abundante aceite, calentar hasta que comience a crepitar y volcar cucharadas de la preparación. Dejar freír por ambos lados hasta que queden dorados, retirar, escurrir sobre papel absorbente y servir caliente.

Ingredientes

- ✓ 2 Zanahorias
- ✓ 2 Cebollas moradas
- ✓ 1 puñado Cilantro
- ✓ 2 cucharadita/s Sal marina
- ✓ 125 grs. Harina leudante
- ✓ 125 cc. Agua fría
- ✓ 1 lt Aceite
- ✓ 1 Limón

Categorías

Un día normal, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Guarniciones

