



CAMARONES EMPANIZADOS CON MAYONESA DE AGUACATE

4 porciones

Ingredientes:

- 28 camarones cristal grandes limpios sin cáscara
- ½ taza de harina de trigo
- 1 ½ cucharaditas de paprika
- 1 ½ cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 2 huevos
- 1 taza de pan molido
- Aceite vegetal para freír

Para la mayonesa de aguacate:

- 1 aguacate maduro
- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharada de cebolla picada
- El jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de hojas de cilantro

Método de preparación:

1. Mezcla la harina con la paprika, el orégano, el ajo y la sal.
2. Pasa los camarones por la harina sazonada, después por huevo y al final por el pan molido.
3. Fríe los camarones en aceite caliente por ambos lados y escurre el exceso de grasa.
4. Para la mayonesa, licua todos los ingredientes.
5. Sirve los camarones con la mayonesa de aguacate y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: **

Muy fácil: *



Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy difícil: *****