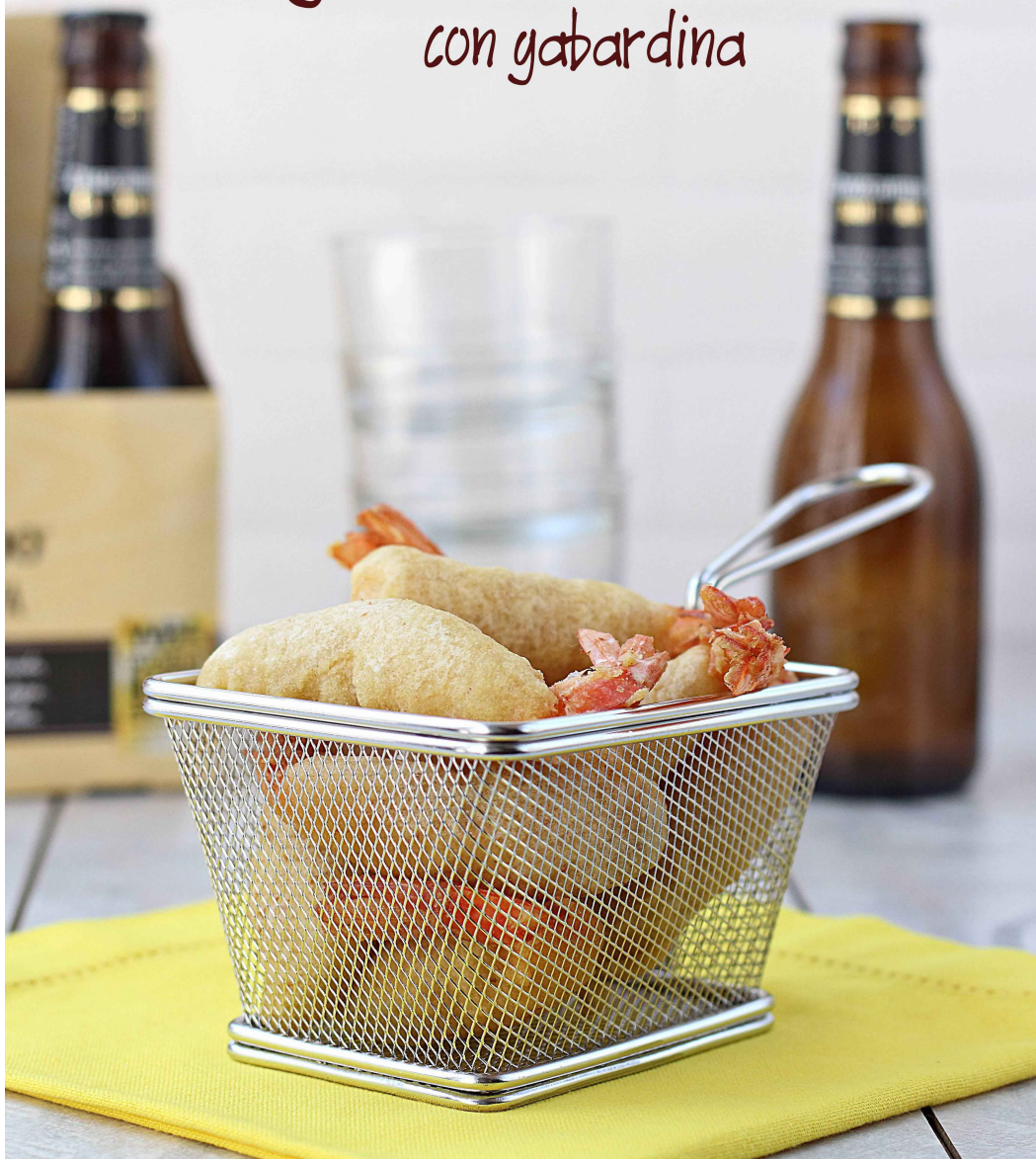


gambones con gabardina



Ingredientes para 4 persona:

12 gambones

200 ml de cerveza Cruzcampo Gran Reserva

170-200 gr de harina especial frituras

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos los gambones de cabeza y cáscaras (recordad que con las mismas podéis preparar una deliciosa salsa americana) y quitamos la tripa interior.

En un bol colocamos la harina especial frituras y añadimos nuestra cerveza Cruzcampo Gran Reserva, hasta que quede una pasta ligeramente espesa.

En un cazo calentamos el aceite.

Sumergimos los gambones en la masa y después en el cazo con el aceite cuando esté muy caliente. Freímos y escurrimos en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

[Con las zarpas en la masa](#)