

Camarões à oriental



Ingredientes: 120 grama de farinha
500 grama de miolo de camarão cru (sem casca)
1 colher de chá de sal
1 decilitro de cerveja
1 unidade de ovo
0 totaste de óleo
1 decilitro de caldo de legumes
0.25 chávena de cebolinho fresco (picado)
2 colher de sopa de coentros frescos (picados)
1 colher de chá de molho de soja

Instruções de preparação:

Lave muito bem os camarões e abra-os ao meio no sentido longitudinal sem separar as duas metades. Ponha-os a secar sobre toalhas de papel. Entretanto, peneire a farinha com o sal para uma tigela e mexendo sempre junte a cerveja batida com o ovo em fio. Mexa apenas o suficiente para obter um polme liso e homogéneo. Deixe descansar 30 minutos. Tenha o óleo quente. Passe os camarões, um a um, no polme e frite. Escorra sobre papel absorvente e sirva com molho oriental. Para preparar o molho Oriental misture os restantes ingredientes e leve ao lume apenas a levantar fervura. Deixe arrefecer e sirva.

Sugestões Adicionais: