ENVIADO POR
Jungschileiterin

ON
28/05/2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Ortigas fritas



Aquí encontrará una sencilla receta para freír ortigas al fuego.

Necesitas para esto:

- Un fuego
- una cacerola
- ortigas recién recogidas
- Guantes desechables
- pinzas de barbacoa
- Papel de cocina
- una espumadera o un cazo ancho de cocina
- Aceite resistente al calor
- Harina
- Agua
- Sal
- Una taza o bol pequeño
- Una cuchara

Instrucciones

- Lavar bien las ortigas bajo el grifo con los guantes de goma y escurrirlas
- En la taza, mezclar la harina, la sal y el agua para hacer una masa espesa. La masa debe ser lo bastante espesa para que se pegue a las ortigas, pero lo bastante líquida para que sólo se pegue una capa fina
- En una cacerola, calentar el aceite en las brasas. Asegúrese de que no haya más llamas altas o el aceite podría empezar a quemarse
- Con las pinzas de la parrilla, sumerge una ortiga en la masa, déjala escurrir brevemente y luego colócala en el aceite caliente
- Gírelas unos segundos después y termine de freírlas por el otro lado
- Cuando las ortigas estén doradas, sácalas del aceite con una espumadera o un cucharón ancho y colócalas sobre un trozo de papel de cocina

- Dejar enfriar brevemente y disfrutar recién fritas

Importante: retirar la sartén del fuego de vez en cuando para que el aceite no se caliente demasiado

Weitere Informationen

Categorías
Tecnología y actividades al aire libre

Etiquetas
Receta
Fuego
Cocinar
Naturaleza
Al aire libre

Edad
No hay datos disponibles.

Número de participantes
No hay datos disponibles.

Biblia
Falta esta información.

Material
Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos
No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/ortigas-fritas