

**Tipo de receta:** Entrantes  
**Método utilizado:** Tradicional  
**Número personas:** 4  
**Fuente:** La Casita Verde

## Gambas en gabardina

### Ingredientes

½ kg de gambas  
Agua helada  
1 yema de huevo  
Harina



### Preparación

Hacer una pasta con estos ingredientes de modo que quede una pasta líquida pero con cuerpo.

Calentar la freidora. Pelar las gambas dejando los rabitos.

Coger las gambas por los rabitos, bañarlas en la masa rebozándolas y freír las en la freidora en aceite bien caliente.



*La Casita Verde*  
*Tu Cocina Divertida...*

<http://lacositaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)