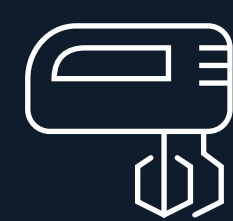
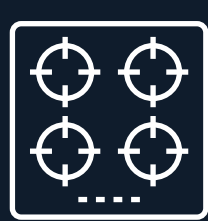


PESCADOS Y MARISCOS





10 min



15min

Calamares a la romana

Ingredientes

- 400 g de calamar fresco.
- 150 g de harina de trigo.
- 200 g de agua.
- 1 huevo.
- 1/2 cucharada de bicarbonato sódico.
- Aceite de oliva en aerosol.
- Sal al gusto.

Pasos a seguir

1

Una vez limpio el calamar, cortar en aros no muy gruesos y secar con papel absorbente.

2

Mezclar en un recipiente harina, agua fría, sal, huevo y bicarbonato. Remover hasta conseguir una pasta semilíquida.

3

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

4

Enharinar el calamar abundantemente y retirar el exceso de harina. Rociar los calamares con aceite de oliva en aerosol.

5

Introducir los calamares en la freidora y cocinar durante 15 minutos a 180 °C.

6

Se recomienda agitar la cubeta de la freidora durante la cocción para que el contenido se haga lo más homogéneo posible y rociar con aceite de oliva en aerosol si es necesario.



3 min



5 min



3 raciones

Gambas al estilo cajún

Ingredientes

- 450 g de gambas peladas.
- 30 ml de aceite de oliva.
- 2 g de pimentón ahumado.
- 2 g de ajo en polvo.
- 2 g de chile en polvo.
- 1 g de cebolla en polvo.
- 1 g de pimienta negra.
- 2 g de condimento italiano.

Pasos a seguir

1

Precalentar la freidora durante un tiempo de 5 minutos a 180 °C.

2

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente.

3

Mezclar las gambas con aceite de oliva hasta que estén totalmente cubiertas.

4

Espolvorear la mezcla de ingredientes sobre las gambas hasta que estén bien cubiertas.

5

Colocar las gambas en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco**.

6

Se recomienda agitar la cesta un par de veces durante la cocción.



5 min



10 min



3 raciones

Gambas con jamón

Ingredientes

- 16 gambas grandes peladas.
- 3 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- 2 g de cebolla en polvo.
- 1 g de pimienta negra molida.
- 8 lonchas de jamón.

Pasos a seguir

1

Colocar las gambas en un recipiente y sazonar con las especias.

2

Envolver una loncha de jamón por cada gamba.

3

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 160 °C.

4

Introducir las gambas en la freidora en dos tandas para asegurar que se hacen correctamente.

5

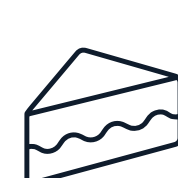
Seleccionar un tiempo de cocción entre 8-10 minutos, y ajustar a una temperatura de 160 °C.



8 min



8 min



3 raciones

Langostino frito

Ingredientes

- 230 g de langostinos pelados.
- 5 g de sal.
- 1 g de pimienta negra.
- 1 g de ajo en polvo.
- 2 g de pimentón.
- 2 huevos batidos.
- 15 ml de leche.
- 30 g de pan rallado o miga de pan.
- 40 g de coco rallado en escamas.
- Aceite en aerosol.

Pasos a seguir

1

Mezclar la harina y la mitad de los aderezos en un recipiente. Batir los huevos y la leche en otro recipiente.

2

Mezclar las migas de pan, el coco y el resto de aderezos y especias en otro recipiente.

3

Cubrir cada langostino con harina, después sumergir en huevo y pasar finalmente por las migas de pan con coco.

4

Precalentar la freidora durante 5 minutos a 180 °C.

5

Colocar los langostinos en la freidora precalentada y seleccionar el modo **Marisco**.

6

Se recomienda agitar la cubeta de la freidora durante la cocción para que el contenido se haga lo más homogéneo posible.