

Camarones al coco empanizados

Tipo de receta

Platillos

Ingredientes

- 2 cucharadas de La Original Crema de Coco Calahua
- $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de cilantro picado
- $\frac{1}{4}$ de taza de harina
- $\frac{1}{2}$ taza de fécula de maíz
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- Agua mineral
- Harina de trigo
- Harina de coco



Preparación

Camarones jugosos y crujientes con un toque tropical que solo Calahua puede dar.

1. $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón, dos cucharadas de cilantro picado y el ingrediente estrella, dos cucharadas de crema de coco Calahua.
2. Revuelve y deja que los camarones se impregnén de su sabor en el refrigerador por 10 minutos.
3. Mientras tanto, mezcla un cuarto de taza de harina, media taza de fécula de maíz, una cucharadita de polvo para hornear y una de sal.
4. Agrega agua mineral poco a poco hasta lograr una mezcla líquida y espesa.
5. Ahora sí, pasa los camarones por harina de trigo, luego por mezcla líquida y al final por harina de coco. Fríe por 5 minutos hasta que estén dorados y crujientes.

Y listo, a disfrutar porque no hay nada como el coco cuando es Calahua.

Imagen de Receta



Productos de la Receta

Bebida con Coco y extracto almendra,Tetra Prisma de 1 litro