



¡El aperitivo definitivo! Popcorn de langostinos al coco en Air Fryer

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| ☐ 300 g Gambas peladas | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 60 g Coco rallado | ☐ 1 pizca Pimienta negra |
| ☐ 1 chorrito Zumo de limón | ☐ cucharadita Pimentón dulce |
| ☐ 1 unidad Huevo | ☐ 5 ml Aceite de oliva virgen extra |
-

PREPARACIÓN

1. Seca muy bien las gambas peladas con papel de cocina. Este paso es vital para que el rebozado no se desprenda durante la cocción y quede bien adherido.

2. En un bol, bate el huevo con la pizca de sal, la pimienta y el zumo de limón. En otro plato hondo, mezcla el coco rallado con el pimentón dulce para darle color y sabor.

3. Pasa cada gamba primero por el huevo batido y después por la mezcla de coco, presionando ligeramente con los dedos para que el coco cubra toda la superficie de forma uniforme.

4. Coloca los langostinos en el cestillo de la freidora de aire sin que se solapen. Pulveriza un poco de aceite de oliva por encima para ayudar a que el coco se dore mejor.

5. Cocina a 190°C durante 8-10 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo, hasta que veas que el coco está bien tostado y los langostinos cocinados en su punto.