COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 2

Preparación: 15 min
Total: 25 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 300 g Gambas peladas
- [ ] 60 g Coco rallado
- [ ] 1 chorrito Zumo de limón
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 1 pizca Pimienta negra
- [ ] cucharadita Pimentón dulce
- [ ] 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.