

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:34  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/gambas-a-la-gabardina.html>

---

## Gambas a la gabardina

### INGREDIENTES

300 gramos de gambas  
1/2 vaso de harina  
1 cerveza del tiempo  
sal  
Aceite para freír

### PREPARACIÓN

Despojar las gambas crudas de cabeza y patas. Se les quita además el caparazón salvo el último anillo y cola.

Se echa la harina y una pizca de sal en un cuenco y se añade poco a poco la cerveza, removiendo y batiendo con un tenedor para obtener una masa espesa.

Calentar un dedo de aceite en una sartén. Cuando esté bien caliente se toma cada gamba por la cola, se sumerge en la masa de cerveza y harina, excepto la cola y se echa en la sartén.

Cuando se dore la masa, se saca y se escurre sobre papel de cocina.