# Camarones capeados

| Tiempo de preparación | Porciones | Ideal para | Nivel |
|---|---|---|---|
| 45 min. | 6 | Comida | Fácil |

.

## Ingredientes

1 kilo de camarones medianos

2 pzas. Huevo San Juan

6 pzas. ajos machacados

1 ¼. taza harina

250 ml. agua mineral

2 cdas. mantequilla fundida

Cantidad necesaria sal, pimienta y aceite para freír

## Preparación

- Abrir los camarones por la mitad, a lo largo dejándolos unidos de la mitad a la cola y marinarlos en los ajos machacados.

- Cernir la harina dentro de un bol y mezclarla con el agua mineral, el huevo San Juan, la mantequilla, la sal y la pimienta.

- Batir hasta lograr una pasta sin ligera y sin grumos. Dejar que repose dentro del refrigerador durante 1 hora.

- Unos minutos antes de servir, pasar los camarones en la pasta creada y freírlos en una sartén con aceite caliente hasta que se doren cuidando que mantengan su forma de mariposa.

- Colocarlos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Nota: El agua mineral se puede cambiar por cerveza. Este platillo se puede acompañar con cualquier salsa.