

🕒 20 minutos
🍴 2 personas

Camarones apanados con pita bite

INGREDIENTES

- ▶ 1 libra de camarones
- ▶ ½ taza de harina de garbanzos Taeq
- ▶ 1 huevo libre de jaula Taeq
- ▶ 2 cucharadas de bebida de almendras Taeq
- ▶ ½ taza de pita bites de orégano y sal marina Taeq triturados
- ▶ Salsa BBQ Taeq
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Bate el huevo y adiciona la bebida.
- 2 Pasa los camarones por la harina, luego por la mezcla de huevo y por último por los chips triturados.
- 3 Precalienta la freidora de aire. Pon los camarones durante 8 a 10 minutos.
- 4 Sirve y disfruta con salsa BBQ.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co

RECETA

