

Aros de Cebolla

Ingredientes:

1	Cebollas tiernas grande
1 taza/s	Harina repostería
1 cucharada/s	Levadura en polvo
1	Yema de huevo
1 vaso/s	Leche
1 cucharada/s	Aceite oliva

Aceite oliva abundante para freír

Sal

Elaboración:

Pelar la cebolla y cortar en aros finos, colocar los aros en agua fría durante 30 minutos.

Mezclamos la harina, la levadura y sal. Mezclar la yema de huevo con la leche, añadir el aceite y unir con la harina hasta formar una crema. Escurrir bien y secar los aros.

Sumergir uno en uno los aros en la pasta y poner a freír en aceite muy caliente.

Servir de inmediato.