

Aros de Cebolla

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

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.