

Una receta muy económica y sencilla: El ingrediente secreto para hacer unos aros de cebolla muy ricos

26/05/2024



Los aros de cebolla son una receta ideal para una picada con amigos o para disfrutar de entrada entre varias personas. Aprende a prepararlos con un ingrediente secreto para que queden extra crocantes y sean una explosión de sabor.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de aros de cebolla

- 2 cebollas grandes

- 1 taza de harina
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 taza de pan rallado
- Aceite para freír
- **Ingrediente secreto:** 1/2 cucharadita de pimienta negra

El paso a paso de la receta de aros de cebolla con un ingrediente secreto

- Primero, hay que pelar las cebollas y cortarlas en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor.
- Separar los aros con cuidado para que no se rompan o se desarmen
- En un bowl mezclar la harina, la levadura química, el pimentón, la sal y la pimienta negra.
- Por otro lado, en un bowl diferente, batir el huevo con la leche.
- Y en un tercer bowl, colocar el pan rallado.
- Pasar los aros de cebolla por la harina, luego por la mezcla de huevo y leche, y finalmente por el pan rallado. Así se deberá hacer con todos los aros de cebolla.
- Asegurarse de que los aros estén bien cubiertos por el rebozado para que luego queden bien crocantes.
- Calentar el aceite en una sartén profunda a fuego medio-alto.
- Freír los aros de cebolla por tandas durante 2-3 minutos por cada lado, hasta que estén dorados.
- Escurrir el exceso de aceite con un papel absorbente.
- Ahora sí, servir los aros de cebolla calientes con tu salsa favorita para disfrutar.

Fuente: Radio Mitre