

Peixinhos da horta



VOLTZ
MARAÍCHAGE

KYLIE



Ingredientes

(receta para 4 personas)

500 g de judías KYLIE

25 cl de vino blanco

4 huevos

100 g de harina

1 cucharada de aceite de oliva

Sal y pimienta

Aceite vegetal para freír

Pasos

- Lavar las judías, cortar sus dos extremos (tallo y pedúnculo).
- Calentar una olla grande con agua salada. Cuando el agua empiece a hervir, introduce las judías y cocínalas durante 3 a 5 minutos como máximo. Escurrirlas y dejarlas a un lado.
- En un bol, revuelve los huevos con la harina, el vino y el aceite. Sal y pimienta. Puedes añadir alguna especia de chile u otra si quieres darle más sabor a la receta.
- Calienta el aceite vegetal en una sartén grande o en una freidora. Sumergir las judías Kylie una a una en la masa. A continuación, ponlas en la sartén hirviendo durante 30 segundos. Sacarlas y dejarlas escurrir sobre papel absorbente (para absorber el exceso de aceite).
- Se sirven y se comen calientes. Esta receta también se puede realizar con pimientos dulces.