



Atelier de Cocina

TORREZNO DE GAMBÓN

Ingredientes:

1 gambón por pax
Clara de huevo
Corteza de cerdo triturada
Aceite de oliva
Sal

Modo de hacerlo:

Se pelan los gambones, dejándolos enteros. Se salan.

Se bate la clara de huevo a punto de nieve.

Se pican con una picadora las cortezas hasta dejarlas en trozos muy pequeños, casi polvo.

Se rebozan las cigalas con la clara y posteriormente con la corteza.

Poner abundante aceite en una sartén y calentar a fuego medio-alto.

Freír hasta que se doren y se hinche la corteza.