

AROS DE CEBOLLA EMPANIZADOS EN CERVEZA

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de cocinar 10 minutos

Sirve para 8 personas

Ingredientes

- 2 tazas de harina para todo uso, dividida
- 2 cucharaditas de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 ½ tazas (12 onzas) de cerveza
- 2 cebollas grandes amarillas o Vidalia
- Aceite vegetal, para freír



Instrucciones:

1. En un recipiente grande, mezcla 1 ½ taza de harina con el pimentón en polvo, ajo en polvo, sal y la pimienta, agrega la cerveza y revuelve hasta que la mezcla esté bien combinada. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante 10 minutos.
2. Mientras descansa la masa, corta las cebollas en aros de ½ pulgada de grosor y en otro recipiente mediano agrega la ½ taza de harina restante y agrega las cebollas.
3. En una olla grande, agrega el aceite vegetal y caliéntalo a fuego medio-alto.
4. Trabajando en tandas, sumerge los aros de cebolla en la masa preparada, sacuda el exceso, luego déjelos caer inmediatamente en el aceite caliente. No llenes tanto la olla para que no se peguen entre ellos. Deja que las cebollas se cocinan en el aceite, volteándolas una vez para garantizar un dorado uniforme, por un total de aproximadamente 3 minutos.
5. Retira las cebollas y transferirlas a un plato forrado con papel toalla. Sazona inmediatamente con sal. Repite todo el proceso con las cebollas restantes y luego a disfrutar.

Notas:

*Yo utilice una cerveza sin alcohol, si no quieres cerveza puedes utilizar Ginger Ale.