



GAMBAS EN REBOZADO DE TOMATE CON KETCHUP ESPECIADO Y L+



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Ketchup de tomate 560g 200 gr
- Agua 0,5 l
- Anís estrellado 1
- Gambas 20
- Harina de arroz 125 gr
- Limas 1
- Orégano seco
- Pimentón fuerte
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Condimentar el **Ketchup Pomi** con el anís estrellado, el pimentón fuerte y la lima.

Limpiar las gambas y preparar el rebozado con agua, **Pomi L+**, harina y sal.

Sumergir las gambas en el rebozado y freír todo en aceite de girasol.

Servir el plato espolvoreando con orégano seco y sal.