

COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

Pasta "Orly"

Ingredientes:

1/2 lata de cervexa
1/2 sobre de levadura en pó
250 grs. de fariña
Colorante
1 ovo
Aceite de oliva
Sal



Elaboración:

1. Nun bol botar a cervexa, o colorante e o sal e diluir ben.
2. Engadir a fariña pouco a pouco ata obter unha pasta un pouco espesa.
3. Botar a levadura en pó e mezclar todo.
4. Separar a clara da xema e engadir esta última xunto co aceite.
5. Deixar fermentar durante 10 minutos.
6. Montar a clara a punto de neve e engadir á pasta.

Aplicacións:

Gambas con gabardina: pelar as gambas, sazonar e pasar pola pasta.

Filetes de peixe: substituir o rebozado tradicional pola pasta "orly".

Buñuelos de mazá reineta: pelar a mazá, cortar en rodaxas grosas, pasar pola pasta e freir.

Hortalizas: calabacín, berenxena... Pasar pola pasta e freir. Sirven de guarnición para carnes e peixes.

ORGANIZA:



Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Bol
Batedor

Anotacións:

Utilizar sempre co aceite moi quente. Ó sacar a peza frita, poñela nun papel absorbente para eliminar o exceso de aceite.

Pódense pasar moitos xéneros pero que non necesiten moita feitura.

Si queda líquida pasar o xénero por fariña antes de metelo na pasta.