



<https://www.mepillasquisando.com>



BOLADILLOS DE GAMBAS



INGREDIENTES:

125 gr. de Harina de trigo.
125 ml. de Agua tibia.
150 gr. de Gambas peladas.
12 gr. de Levadura fresca.
2 Dientes de Ajo.
Sal, Perejil y Aceite.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol la harina y añadiremos la sal. Diluimos la levadura en el agua tibia y añadimos a la harina. Removemos bien hasta conseguir una masa homogénea. Debe quedar cremosa. Tapamos con papel film y dejamos reposar. Mientras cortando las gambas en trozos (al gusto). Añadimos el ajo y el perejil y mezclamos muy bien, tapamos con papel film y reservamos en la nevera mientras leva la masa. Una vez doblado el volumen, removemos la masa para quitarle el aire y añadimos las gambas. Ponemos una sartén con aceite, una vez caliente a fuego medio alto y con ayuda de un par de cucharas vamos cogiendo porciones de masa y añadiéndolas al aceite. Cuando estén dorados uniformemente por todos los lados los sacamos a un plato con un papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.

<https://www.mepillasquisando.com>