Tiras de cebolla frita rebozadas con especias



Consejo del chef

Sirve caliente acompañado de las salsas que más te gusten: mostaza, sriracha...También puedes usarlo como topping para hamburgesas vegetales o como parte de una ensalada.

Raciones para 4

1. En un bol, coloca la leche de soja y el vinagre. Remueve y deja reposar 15 minutos. La leche comenzará a separarse y a espesar. Esto es la versión vegana del 'butter cream' y vamos a usarlo para remojar la cebolla. Hará que se ablande y suavice su sabor.

2. Pela las cebollas y corta en tiras finas. Sumérgelas en el bol de líquido y deja reposar alrededor de media hora.

3. Mientras, mezcla el resto de ingredientes en otro bol (mejor grande). Puedes añadir o quitar las especias que quieras. Si te atreves, añade una pizca de canela y ralladura de naranja a la harina.

4. Pasada la media hora, escurre la cebolla. Pasa la cebolla (en tandas pequeñas) por la mezcla de harina y especias y fríela a fuego fuerte hasta que se dore. Retira el exceso de aceite con papel de cocina.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tiras-de-cebolla-frita-rebozadas-con-especias/