

Receta de aros de cebolla



Receta de aros de cebolla

Una fácil y deliciosa receta de aros de cebolla fritos **para disfrutar en cualquier momento**, originarios de Estados Unidos pero cada vez más populares en todo el mundo.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Estadounidense

Calorías: 300

Preparación: 30 minutos

Cocción: 15 minutos

Raciones: A gusto

Receta de aros de cebolla

Ingredientes

- 300 ml de leche (1 $\frac{1}{2}$ taza)
- 120 g de harina (1 taza)
- 2 cebollas
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita paprika o de ají de color
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta
- Aceite vegetal para freír
- Pan rallado o panko

Preparación

- **1.** Pelar y lavar las cebollas, con un cuchillo afilado cortar rebanadas en forma transversal de alrededor de 1 centímetro de ancho, separar los aros cuidadosamente sin que se rompan y reservar en una fuente.
- **2.** En un bol mediano añadir la harina cernida, la levadura la sal y la paprika, integrar todo con los dedos y cubrir los aros de cebolla con la mezcla, retirar y sacudir el exceso de harina y reservar
- **3.** A la mezcla de harina añadir la leche, el huevo, la pimienta y revolver todo con una varilla de cocina hasta que no hayan grumos y formar una masa suave y líquida, sumergir los aros de cebolla, escurrir el exceso, empanizar en el pan rallado y reservar.
- **4.** En una olla grande o freidora calentar suficiente aceite vegetal a unos 120°C (248°F) y sumergir los aros de cebolla cuidadosamente intentando que no se

superpongan, freír por un par de minutos hasta que estén dorados, girar si es necesario, estilar y reservar en papel absorbente.

- 5. Servir los aros de cebolla inmediatamente, como aperitivos acompañados por ejemplo de una [salsa alioli](#) o como acompañamiento de [ensaladas](#) y [platos de fondo](#).

Recomendamos

[Fritos de coliflor](#)

[Ajíes rellenos fritos](#)