

# Tomates verdes fritos con salsa remoulade y gambas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 4 tomates verdes medianos
- 150 gr. de harina de trigo
- 150 gr. de harina de maíz
- 2 huevos batidos con  $\frac{1}{4}$  taza de agua
- sal
- pimienta negra
- cayena molida
- 1 taza de mayonesa
- zumo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 1 cebolleta fina
- un poco de apio verde
- $\frac{1}{2}$  diente de ajo
- un poco de perejil
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- 2 cucharadas de kechup
- 1 cucharada de salsa Perrins
- unas gotas de salsa de Tabasco

## / Preparación

Elaboración

Primero elaboramos la salsa remoulade. Juntamos el zumo, la mayonesa, la cebolleta, el apio, el ajo, el perejil, la mostaza, el ketchup, la salsa perrins y las especias. Batimos todo con la batidora y lo ponemos a enfriar.

Cortamos los tomates en gajos ni muy gruesos ni muy finos. Para el rebozado, mezclamos las harinas con un poco de sal, pimienta negra y cayena. En un bol batimos los huevos con el agua. Pasamos los gajos de tomate por la harina, después por el huevo y por harina de nuevo. Los freímos en aceite caliente hasta que estén en su punto. Se sirven con la salsa al lado para poder mojar a gusto.