

# 5 trucos para unos rebozados increíbles

## 5 trucos para unos rebozados increíbles

[imprimir](#)



Hace unos semanas te contábamos cómo [preparar sanas y deliciosas frituras](#). Hoy vamos un paso más allá: ¡consigue que tengan mejor sabor! Descubre estos 5 sencillos trucos para rebozar tus alimentos:

- La **harina** es esencial en el rebozado. Por eso, no te quedes cort@ y procura usar harina suficiente para recubrir bien tus alimentos. Colócala en un plato hondo, cubriendo todo su fondo, y evita también que queden grumos en ella.
- Si manejas tus alimentos con las manos, **enharínate bien los dedos** o utiliza un par de cucharas. Eso ayudará a que se mantenga bien recubierto.

- Antes de sumergirlo en el huevo batido, sacude el alimento suavemente para **quitar los excesos de harina**. Ahora sí, ¡a bañarse! **Empápalo bien de huevo**, a poder ser, en un cuenco hondo que te ayude a conseguirlo mejor.

- Si decides pasarlo por **pan rallado**, te aconsejamos que después le apliques una suave presión para conseguir que quede bien adherido... ¡y de cabeza al aceite!

- Añade **hierbas aromáticas** al rebozado, como **perejil**, **orégano** o **ajo**, o unas gotitas de **zum de limón** en el huevo batido. ¡Notarás el resultado! Atrévete también a bañar ternera en huevo y rebózala con [parmesano](#) rallado. Al introducirla en el aceite quedará crujiente y obtendrás un rebozado de lo más curioso. ¡Todo es arriesgar!

Etiquetas

[rebozados](#)

[frituras](#)

[harina](#)

[pan rallado](#)

[empanados](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar