

Cangrejo vestido de jamón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Si se prefiere, se puede optar por lonchas de pavo y queso con bajo contenido en grasa para restar calorías.

Modo express

1. Bata los huevos y agregue la harina, la sal, la levadura y la pimienta. Mezcle a conciencia y reserve.
2. Coloque cada loncha de queso encima de una loncha de jamón y utilícelas para enrollar los palitos de cangrejo. Sujete los rollitos con un palillo.
3. Cuando tenga los 4 rollitos listos, rebócelos con la mezcla que ha preparado al principio.
4. Vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180°. Cuando el aceite esté caliente, fría los rollitos hasta que tengan un color

dorado.