

Falsos Chanquetes

Falsos Chanquetes porque no se puede hacer con los auténticos por estar prohibida su captura.

Los chanquetes son una especie marina de tamaño diminuto que por el exceso de pesca en el sur de España prácticamente se extinguió, el elevado valor económico y la sobrepesca llevo a esta situación.

Nosotros como ya no podemos obtener los originales chanquetes los haremos con gulas (surimi).

ingredientes

- 125 gr de Gulas
- 3 Cucharadas de Harina
- 6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen.

elaboración Falsos chanquetes

Abrimos un paquete de gulas, las ponemos en un colados y con los dedos las vamos soltando para que queden separadas y pierdan parte de la humedad que traen el envase.

Las dejamos una media hora a temperatura ambiente para que se reduzca su humedad.

En una bolsa de plástico ponemos la harina e incorporamos las gulas, cerramos la bolsa y agitamos para que se rebocen y queden sueltas.

Al abrir la bolsa veremos nuestras gulas rebozadas y tendrán un aspecto como de mas gorditas por el efecto de la harina.

Ponemos una sartén al fuego con el aceite y cuando este bien caliente le vamos poniendo las gulas rebozadas, no es conveniente poner muchas al mismo tiempo para que queden

sueltitas, con un par de minutos bastará.

Con una espumadera las vas sacando y poniendo en un plato con papel de cocina para que absorba el aceite.

Ya tenemos nuestros crujientes falsos chanquetes, solo queda servirlos, es un aperitivo diferente y rico, aunque no llega a los chanquetes que servían en los bares de Andalucía.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.