

Tomates Verdes Fritos



Ingredientes:

- 4 tomates (al ser posible tomates verdes).
- 3/4 de taza de harina.
- 1/4 de taza de sémola de maíz (maicena).
- 3/4 de taza de leche.
- Sal y pimienta.
-

Elaboración:

Corta los tomates en rodajas no muy finas. Ponlos en un escurridor con una pizca de sal para que pierdan la mayor cantidad de agua posible.

En un bol mezcla la harina, la maicena y la leche hasta hacer una masa sin grumos. Salpimiéntala.

Pon aceite en una sartén, pasa las rodajas de tomate por la masa y fríelas. Hay que tener cuidado y fréirlas poco a poco sin amontonarlas para que no se peguen unas con otras.

Al sacarlas de la sartén ponlas a escurrir en un plato cubierto con papel absorbente.