

## AROS DE CEBOLLA CRUJIENTES

### INGREDIENTES:

- Aros de cebolla
- 150 gr de harina
- Una cucharadita de sal
- Un huevo
- 10 gr de aceite de oliva
- 150 gr de cerveza

### PREPARACION:

- Echar en el vaso la harina , el huevo , la sal y el aceite 10 seg a vel 3/2.
- Con la Thermomix en marcha en vel 3/2 ir echando por el bocal la cerveza.
- Rebozar los aros en la masa y freir en abundante aceite bien caliente , de tres aros en tres,para que no baje la temperatura.

ESTAN MUY BUENOS.

