

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Aros de cebolla apanados

Para celebrar



16 agosto, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Aros de cebolla apanados

Crea momentos únicos para tus celebraciones especiales, momentos que valgan la pena acompañarlos en familia con sabores tan únicos como el de unos aros de cebolla apanados.

15 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- Cebolla partida en aros
- Harina de trigo
- Harina miga de pan
- Queso parmesano
- Claras de huevo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír
- 1 Taza de mostaza

COMPRAR PRODUCTOS ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. Bate un poco las claras de huevos.
3. Pasa cada aro de cebolla por harina, luego clara de huevo y por último por la mezcla de pan con queso. Repite el proceso hasta terminar con todos los aros de cebolla.
4. Calienta el aceite y fríe en él los aros de cebolla hasta que estén dorados.
5. Mezcla todos los ingredientes y sirve con los aros de cebolla.

Tip

Puedes reemplazar la harina de trigo con harina de maíz.

Productos relacionados



Privado: Salchichas Viena
Zenú

También te puede gustar



10 marzo, 2021

Arroz con lentejas, cebollas, papas y chorizo



18 septiembre, 2020

Bruschetta de mermelada de cebolla, tocineta crocante y...



17 junio, 2022

Perro caliente con salsa de maíz

COMPRAR PRODUCTOS ▾

[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

