Ortigas fritas

Aquí encontrará una sencilla receta para freír ortigas al fuego.

Necesitas para esto:

- Un fuego
- una cacerola
- ortigas recién recogidas
- Guantes desechables
- pinzas de barbacoa
- Papel de cocina
- una espumadera o un cazo ancho de cocina
- Aceite resistente al calor
- Harina
- Agua
- Sal
- Una taza o bol pequeño
- Una cuchara

Instrucciones

- Lavar bien las ortigas bajo el grifo con los guantes de goma y escurrirlas
- En la taza, mezclar la harina, la sal y el agua para hacer una masa espesa. La masa debe ser lo bastante espesa para que se pegue a las ortigas, pero lo bastante líquida para que sólo se pegue una capa fina
- En una cacerola, calentar el aceite en las brasas. Asegúrese de que no haya más llamas altas o el aceite podría empezar a quemarse
- Con las pinzas de la parrilla, sumerge una ortiga en la masa, déjala escurrir brevemente y luego colócala en el aceite caliente
- Gírelas unos segundos después y termine de freírlas por el otro lado
- Cuando las ortigas estén doradas, sácalas del aceite con una espumadera o un cucharón ancho y colócalas sobre un trozo de papel de cocina
- Dejar enfriar brevemente y disfrutar recién fritas

Importante: retirar la sartén del fuego de vez en cuando para que el aceite no se caliente demasiado