

SALTAMONTES FRITOS

INGREDIENTES:

100 gramos de saltamontes
medio limón
dos hojas de lechuga
tres dientes de ajo
aceite de oliva virgen extra
dos cayenas y sal

PREPARACION

El problema aquí es que saltamontes valen para este plato, pues bien, cualquiera pero cuanto mas grandes mejor.

Los lavaremos en abundante agua y les quitaremos la parte final de las patas (la que tiene la sierra).

Pondremos abundante aceite de oliva virgen extra en una sartén, cuando esté caliente ponemos los saltamontes hasta que adquieran un color rojo y veamos que estan crujientes. Los apartamos.

Quitamos el 90% del aceite y en el que queda freímos los ajos y las cayenas y cuando están dorados añadimos el conjunto a los saltamontes.

Servir el conjunto sobre unas hojas de lechuga abiertas y unas rodajas de limón.

Otra variante sería, una vez fritos los ajos poner todo en una sartén y añadir uno o dos huevos al gusto, remover (no dejar que se resequen) y ya tenemos un apetitoso revuelto de saltamontes.