



Atelier de Cocina

TEMPURA



Ingredientes:

Para el batido de tempura:

60 g de harina de trigo
30 g de harina de arroz (o maicena)
1 yema de huevo
200 ml de agua helada
5 g de azúcar
5 g de sal
Hielo

Para hacer la tempura:

Espárragos
Berenjena
Zanahoria
Pimiento rojo
Cebolla
Gambas (o langostinos)
Calamares
Aceite de oliva suave (o de girasol)



Atelier de Cocina

Harina de trigo (para rebozar)

Elaboración:

Ponemos un bol grande lleno de cubitos de hielo y otro pequeño dentro que es donde preparamos el batido. Echamos 60 g de harina de trigo, 30 g de harina de arroz (o maicena), 5 g de azúcar, 5 g de sal, 1 yema de huevo tamaño L y 200 ml de agua helada. Removemos con unos palillos. Si es necesario, vamos incorporando agua poco a poco hasta obtener la consistencia deseada. Este batido no es muy denso, pero tampoco queda totalmente líquido.

Preparamos las verduras. Pelamos y partimos las verduras en bastones: espárragos, 1 zanahoria grande, 1 calabacín (sólo lavado, sin pelar), 1 berenjena (sólo lavada, sin pelar), 1/2 pimiento rojo y una cebolla. Pelamos las gambas, conservando la cola. Quitamos el intestino de la gamba. Le damos la vuelta y hacemos cortes no muy profundos para evitar que se encojan al freírlas. Volteamos de nuevo y aplastamos ligeramente con los dedos para abrir la gamba.

Cocinamos los ingredientes. En primer lugar los pasamos por harina de trigo para que luego el batido de tempura se adhiera mejor. Retiramos el exceso de harina y los pasamos al batido de tempura. En un cazo hemos puesto aceite de oliva virgen extra suave. También podéis utilizar aceite de girasol o cualquier aceite suave. El aceite estará listo cuando al echar una gota de la tempura esta suba inmediatamente a la superficie. Freímos las verduras y las gambas.

Sacar sobre papel de cocina para que escurra el exceso de aceite.

La tempura ha de quedar blanquita, no dorada.