

Lista de ingredientes para la receta Tempura clásico japonés

Masa

- Almidón de Maíz 10 grs.
- Agua helada Cantidad necesaria
- Sal Una pizca
- Harina 0000 300 g

Pescados y mariscos

- Filet de lenguado 200 g
- Langostinos jumbo 4 Unidades

Salsa

- Salsa de soja japonesa 10 cc
- Katsuo-bushi (Escamas de bonito seco) 100 g
- Mirin 10 cc
- Fondo de Pescado 100 cc

Varios

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Nabo rallado 1 Unidad
- Jengibre rallado 2 cdas.

Verduras

- Berenjena 1 Unidad
- Gobo (Bardana) 1 Unidad
- Renkon (Raíz de flor de loto) 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Shiitake 2 Unidades
- Chauchas 50 grs.