

Bimi en Tempura con Romesco



Ingredientes

Bimi: 5 Ramas

Harina: 200 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Yema de huevo: 1 unidad

Cerveza: 1 unidad

Salsa romesco: 1 Botella

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol una cerveza bien fría con 200 gramos de *harina* de trigo y la yema de un *huevo*.
- Escaldar 5 arbolitos de bimi introduciéndolos en una olla con agua hirviendo unos segundos y, a continuación, sumergir en la **tempura**.
- Freir en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra
- Servir con salsa romesco al gusto, sal y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bimi-en-tempura-con-romesco>