Bimi en Tempura con Romescu

Ingredientes

Bimi: 5 Ramas
Harina: 200 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Yema de huevo: 1 unidad
Cerveza: 1 unidad
Salsa romescu: 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 na sartén con abundante aceite de oliva virgen extra
- Servir con salsa romescu al gusto, sal y pimienta.

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