

Dados de bacalao en tempura con salsa tártara de piparras

Tiempo de preparación: 38 Min



Ingredientes

Bacalao fresco sin piel: 600 Gramos

Agua fría:

Harina de tempura: 200 Gramos

Aceite de oliva virgen:

Para la salsa tártara

Mahonesa: 250 Gramos

Piparras: 10 Gramos

Cebolleta: 10 Gramos

Cebollino:

Mostaza de Dijon: 10 Gramos

Pepinillos en vinagre: 10 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Cocemos un *huevo* durante 10 minutos.
- Cortamos el bacalao en dados y los salpimentamos.
- Mezclamos la *harina* de **tempura** con el agua fría hasta conseguir una masa que nape y no sea excesivamente densa.
- Freímos los dados de bacao en abundante aceite
- Cuando estén dorados, los reservamos en un plato con papel para que absorba el aceite sobrante.
- Picamos finamente los pepinillos, la cebolleta, el *huevo* duro y las *alcaparras*
- Mezclamos con la *mayonesa* y la *mostaza*
- Decoramos con *cebollino*, Servimos los dados de bacalao con la salsa tártara.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/dados-de-bacalao-en-tempura-con-salsa-tartara-de-piparras>