

Ensalada con tempura

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Granos de choclo: 100 g

Aceto balsámico: 1 cda.

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Pimiento amarillo: 1/4 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates cherry: 100 grs.

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Masa de tempura

Sal: Una pizca

Ralladura de lima: 1 Unidad

Harina: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Agua fría: Cantidad necesaria

Salsa

Jugo De Lima: 1/2 Unidad

Té: 1/2 Taza

Chile: 1/2 Unidad

Salsa Tabasco: A gusto

Salsa de soja: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Azúcar Negra: 1 cda.

Tempura

Salmón: 150 grs.

Lenguado: 150 g

Pimiento colorado: 1 Unidad

Berenjena: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Zapallitos redondos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa de tempura

- En un bowl mezcle la *harina*, el *huevo*, la ralladura de lima y sal.
- Agregue agua fría poco a poco y mezcle hasta obtener una pasta chirle.

Tempura

- Corte el *pimiento*, la piel del zapallito y la piel de la *berenjena* en bastones anchos y luego realice cortes paralelos sin separarlos del extremo opuesto.
- Corte la *cebolla* en gajos y luego separe las capas.
- Corte el pescado en bastones parejos.
- Pase las verduras y luego los pescados por la masa.
- Fría en abundante aceite caliente comenzando por las verduras.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- En un bowl combine el azúcar, la salsa de soja, el té, la salsa tabasco, sal, pimienta, el *chile* picado y *jugo* de lima
- Sirva en una cazuela de servicio.

Ensalada

- Corte las hojas de *lechuga* con las manos.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Corte el *pimiento* y la *cebolla* en láminas finas.
- Emulsione el aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva.
- En un bowl disponga las hojas de *lechuga*, los tomates, los granos de *choclo*, el *pimiento* y la *cebolla*.
- Aderece con la emulsión.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada dándole volumen y encima acomode el **tempura**.
- Acompañe con la salsa.

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