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 frìa: 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