Fondue de Vegetales con tempura



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue de Vegetales

Esparragos: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Zanahorias: 2 Unidades
Brócoli: 5 Unidades
Corazones de alcaucil: 2 Unidades
Zucchini: 1 Unidad
Tomillo: 3 Ramitas

Salsa 2

Piñones tostados: 1 cda.
Miel: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre: 1 cdita.
Azucar: Una pizca
Caldo De Vegetales: 1/2 Taza

Salsa1

Jugo de Limón: 1 cda.
Tomatitos verdes: 3 Unidades
Salsa de soja: 1 cda.
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Cebollin picado: 1 cda.
Azucar: Una pizca

Tempura

Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Curry: 1 cdita.
Harina: 1 Taza
Paprika: 1 cditas.
Agua frìa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Fondue de Vegetales

- Pele la *zanahoria*
- Corte por la mitad y luego en cuatro, del mismo modo corte el *zucchini*
- Corte los *alcauciles* por la mitad, y separe las flores de *brócoli*.
- Coloque en una olla caldo de verdura y sobre esta una vaporera
- Disponga las verduras cortadas y tape
- Cocine aproximadamente 6 minutos.
- Retire y marine las verduras aceite de oliva sutil y unas ramitas de *tomillo*

Tempura

- Coloque en un bowl la *harina*, la soda, la *páprika*, el *curry*, la sal y el *huevo*
- Mezcle bien hasta formar una pasta.

Salsa 1

- Pele y retire las semillas del *tomate*, luego píquelo junto con los tomatitos verde.
- Coloque en un bowl el *tomate* picado, el *cebollin*, el *jugo* de *limón*, los tomatitos verdes, la salsa de soja, el aceite de oliva, el azúcar y condimente con sal y pimienta
- Mezcle bien.

Salsa 2

- Pique los piñones.
- Coloque en un bowl el caldo de vegetales, la miel, el *vinagre*, los piñones, el azúcar y condimente con sal y pimienta.
- Mezcle bien.

Armado

- Tome los pìnchos y combine diferentes trozos de verdura, pase por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva los pinchos junto con las salsas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-vegetales-con-tempura