Gambas de Huelva con Mango sobre Tempura de Hojas de Mandarina



Ingredientes

Gambas: 15 Unidades
Yema: 1 Unidad
Harina: 150 grs
Sal: c/n
Agua: c/n
Mango: 1 Unidad
Hojas de mandarina: 5 Unidades
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* y picar el mango en cuadraditos.
- Reservar.
- En un bol preparar la **tempura** añadiendo poco a poco el agua fría a la *harina* hasta que tenga una consistencia parecida a una bechamel ligera.
- Pasar las hojas de **mandarina** bien limpias por la masa y freírlas.
- Reservar.
- En una sartén cocinar las colas peladas de las **gambas** medio minuto por lado.
- Poner las *gambas* encima de las hojas y rematar con unos taquitos de mango.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gambas-de-hueva-con-mango-sobre-tempura-de-hojas-de-mandarina