

# Navajas en Tempura con Crema Agria de Cítricos y Hierbas Aromáticas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Brotes y germinados:** c/n

### Crema agria

**Albahaca, mejorana, cilantro y cebollino:** c/n

**Limon:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Limas:** 2 Unidades

**Nata 35% materia grasa:** 150 mililitros

**Aceite De Oliva:** c/n

### Navajas

**Harina fina de maíz:** 100 Gramos

**Harina:** 100 Gramos

**Navajas:** 24 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Levadura química:** 10 Gramos

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Navajas

- Poner las navajas media hora en una jarra con agua y sal para que suelten la arena.
- Escurrir las navajas y poner en una olla con tapa a fuego fuerte dos minutos para que se abran.
- Retirar su carne y reservar.
- En un bol mezclar las harinas, la sal y el *impulsor*.
- Incorporar agua muy fría hasta obtener una consistencia de bechamel ligera.

- En un cazo con aceite a 180°C freír las navajas poco a poco, bien impregnadas en la masa de **tempura**, y reservar sobre un papel de cocina.

## Crema agria

- En un bol poner la *nata* y exprimimos el *zum*o de las limas.
- Incorporar las ralladuras de las mismas limas y el *limón*.
- Dejar que espese unos minutos y remover bien hasta tener una consistencia de *yogur*.
- Picar bien las hierbas aromáticas que queramos utilizar e incorporar a la **crema** agria.
- *Sazonar* y poner un poco de aceite de oliva virgen extra.

## Armado

- Montar la *tempura* de navajas en un plato, y al lado disponer un bol con la salsa.
- Decorar con brotes y germinados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/navajas-en-tempura-con-crema-agria-de-citricos-y-hierbas-aromaticas>