Sashimi tempura



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 200 grs.
Nabo: 1 Unidad
Jengibre: 1 cda.
Algas Nori: 1 Plancha
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Zanahoria: ½ Unidad

Tempura

Harina: 300 grs.
Soda: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad

Varios

Salsa de soja: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria
Wasabi: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* en bastones.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Ralle el *nabo*.
- Corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Pele el *jengibre* y corte en finas láminas
- Disponga el *salmón* en el borde un alga nori, al lado verdeo, encima el *nabo* y la *zanahoria*, encima del *salmón* el *jengibre*.
- Enrolle y elimine el excedente de alga.
- Selle bien los bordes y los extremos con agua.
- Pase por *harina*, luego por **tempura** y fría en abundante aceite caliente.
- Corte en rodajas.

Tempura

- En un bowl mezcle con los palitos la *harina*, el *huevo* y soda fría hasta obtener masa grumosa.

Presentación

- Disponga los rollos de sashimi *tempura* en una fuente.
- Acompañe con *wasabi* y salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-tempura