

Sonsos en Tempura de Azafrán

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite neutro para freír: 1/2 Litro

Cerveza: 330 mililitros

Harina De Arroz: 1 Taza

Miel: 1 cdta

Pimienta Negra: c/n

Sonsos o cornalitos: 400 Gramos

Azafrán en polvo: 1/2 cdta

Harina 0000: 200 Gramos

Limon: 1 unidad

Polvo para hornear: 2 cditas.

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* de arroz en un plato hondo y *rebozar* los sonsos con la ayuda de un colador para retirarlos.
- Mezclar en un bol la miel con la cerveza.
- Por otra parte, en otro bol integrar los secos : *harina* 0000, sal fina, **azafrán**, polvo para hornear y pimienta negra molida.
- Integrar las dos preparaciones con un batidor y agregar agua si hiciera falta. La textura de la mezcla debe ser fluida pero no líquida.
- Colocar en el fuego una olla con el aceite neutro para que vaya calentando.
- Agregar de a tandas los sonsos a la mezcla de **tempura**.
- Escurrir con ayuda de dos tenedores y freír en abundante aceite a 180 grados centígrados.
- Retirar de la fritura en un plato con papel absorbente.
- Repetir el proceso controlando la temperatura del aceite hasta que estén todos los sonsos fritos.
- Emplatar con *limón* cortado en cuñas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sonsos-en-tempura-de-azafran>