Sonsos en Tempura de Azafrán

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite neutro para freír: 1/2 Litro
Cerveza: 330 miliitros
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