

# Spring roll de tempura de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ingredientes

**Crema:** 50 cc

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Fondo de langostinos:** 200 cc

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Azúcar:** 2 cdas.

**Pimientos asados:** 2 Unidades

**Sake:** 50 cc

**Brotes:** Cantidad necesaria

**Papel de arroz:** 4 Unidades

**Agua helada:** Cantidad necesaria

**Harina:** 200 grs.

**Fideos de arroz:** 50 grs.

**Sal:** Cantidad necesaria

**Jalapeño:** 1 Unidad

**Langostinos:** 4 Unidades

**Jugo de Naranja:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Spring roll de tempura de langostinos

- Cortar los **langostinos** para que no se enrosquen en la cocción.
- Salpimentar y pasar por *harina*.
- Reservar.
- Hacer una masa de **tempura** con el resto de la *harina*.
- Pasar los *langostinos* por la masa y freír a 168°C.
- Retirar el excedente de aceite.

### Salsa

- Tostar los dientes de *ajo* en una sartén con aceite y los jalapeños.

- Procesar junto con los morrones.
- Regresar la preparación al sartén y desglazar con *sake*.
- Incorporar el fondo, el *jugo* de *naranja*, y el azúcar.
- Cocinar por 5 minutos y terminar agregando la *crema*.

## Armado

- Envolver los *langostinos* en *tempura*, con los fideos de *arroz* hidratados.
- Hidratar el papel de *arroz*.
- Poner sobre un paño húmedo, sumar los brotes y los *langostinos*.
- Enrollar y cerrar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spring-roll-de-tempura-de-langostinos>