Spring roll de tempura de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ingredientes

Crema: 50 cc
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Fondo de langostinos: 200 cc
Pimienta: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Azucar: 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 168ºC.
- 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