

# Tempura

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Batatas:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevo:** 1 Unidad

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Shiitake:** 200 g

**Calamar:** 1 Unidad

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Harina:** 300 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Langostinos:** 8 Unidades

**Chauchas:** 200 grs.

## Salsa

**Katsobushi:** 30 g

**Agua:** 200 cc

**Mirin:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- Limpie el *calamar* y corte en tiras del tamaño de un bocado.
- A cada trozo de *calamar* realice cortes superficiales sobre su carne.
- Corte la *zanahoria* en juliana.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte las batatas en rebanadas gruesas al sesgo.
- En un bowl mezcle ligeramente la *harina* con el *huevo* y agua helada hasta formar una pasta granulada.
- Pase los distintos ingredientes, comenzando por las verduras, por esta pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre una rejilla.

## Salsa

- En una *cacerola* con agua caliente hidrate el katsobushi hasta que rompa el hervor.
- Incorpore la salsa de soja, el *mirín* y mezcle bien.
- Pase por un *tamiz*.

## Presentación

- Sirva el **tempura** en una fuente.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tempura-4>