

Tempura clásico japonés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Almidón de Maíz: 10 grs.

Sal: Una pizca

Agua helada: Cantidad necesaria

Harina 0000: 300 g

Pescados y mariscos

Filet de lenguado: 200 g

Langostinos jumbo: 4 Unidades

Salsa

Salsa de soja japonesa: 10 cc

Mirin: 10 cc

Katsuo-bushi (Escamas de bonito seco): 100 g

Fondo de Pescado: 100 cc

Varios

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Jengibre rallado: 2 cdas.

Nabo rallado: 1 Unidad

Verduras

Berenjena: 1 Unidad

Gobo (Bardana): 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Chauchas: 50 grs.

Renkon (Raíz de flor de loto): 1 Unidad

Shiitake: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl disponga agua helada, la *harina* de trigo, el almidón de maíz y una pizca de sal
- Revuelva lentamente hasta obtener una masa similar a la de crêpes

Verduras

- Corte las *chaucha*, la *zanahoria* y el gobo en juliana de 6 cm de largo
- Retire el tronco de los shiitake y torneé la superficie formando una estrella en el centro.
- Corte el renkon (raíz de loto) en rodajas finas al bias.
- Corte los extremo de la *berenjena* en láminas finas y a éstas en tiras finas sin llegar a la base.
- Separe en dos partes, abra cada una como un abanico y atravesese con palillos de madera para que no vuelvan a unirse.

Pescados y mariscos

- Corte los filetes de lenguado en porciones transversales de 5 x 3 cm y 3 mm de espesor
- Condimente con sal y pase por *harina* al momento de su cocción.
- Limpie los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*
- Practíqueles un corte longitudinal por la parte ventral en forma de mariposa.
- Condimente con sal y pase por *harina* al momento de su cocción.

Tempura

- Caliente el aceite a 168°-170° y mantenga esta temperatura constantemente.
- Pase solo una cara de las verduras por la masa y fríaslas aproximadamente durante 5 minutos
- Pase los pescados y mariscos (previamente enharinados) por la masa y fríalos durante 6 minutos
- Escurra sobre una rejilla.

Salsa

- En una *cacerola* disponga el fondo de pescado y lleve a ebullición.
- Agregue el katsuo-bushi, cocine por unos segundos y cuele a través de un lienzo.
- Agregue la salsa de soja, el *mirín* y caliente hasta alcanzar los 60° C.
- Sirva en una salsera.

Presentación

- Sirva los vegetales, pescado y *langostinos* en vajilla para **tempura** y acompañe con la salsa, *jengibre* y *nabo* rallado.

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