Tempura de langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cola de langostinos limpios: 2 Unidades
Hongos portobellos: 5 Unidades
Berenjenas: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria

Para la masa

Harina 0000: 250 g
Sal: 1 Cucharada
Fécula maìz o mandioca: 1 Cucharada
Agua helada: Cantidad necesaria

Para la salsa

Caldo dashi: 100 cc
Mirin: 10 cc
Salsa de soja japonesa: 30 cc

Preparación de la Receta

Para la salsa

- En una olla pequeña calentar caldo, salsa de soja y *mirin*.
- Reservar.

Para los vegetales

- Cortar las berenjenas con piel dándole forma de abanico.
- Realizar una estrella en la parte superior de los *hongos*.
- Limpiar las colas de **langostinos** cortando la punta y haciendo cortes no muy profundos en la parte inferior
- Aplastar suavemente y estirar.

Para la masa de tempura

- En un bowl mezclar *harina*, fécula de maíz o *mandioca*, sal y agregar agua helada de a poco sin batir
- Mezclar suavemente hasta tener una masa espesa y liviana con grumos.

Tempura

- Pasar las colas de *langostinos* por *harina* y luego por la masa de **tempura**.
- Colocarlos en el aceite, moverlo un poco y freír a 178ª C hasta que se cocinen (aprox 2 minutos)
- Reservar sobre papel absorbente.
- Pasar los *hongos* (solo la parte inferior) y las berenjenas por la masa (solo la parte de la pulpa), freír a 178ª C .
- Pasar hojas de *perejil* por la masa y freír sin que tome *color*.
- La *tempura* debe ser crocante y blanca.
- Servir en platos acompañada de la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tempura-de-langostinos-2