

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 maíz 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 178^a 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 178^a 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>