

Tempura de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 20 Unidades

Aceite: Cantidad necesaria

Masa

Sake: 1 cda.

Agua: 1 Taza

Clara de huevo: 1 Unidad

Harina: 1 Taza

Salsa

Sake: 1 cda.

Miel: 1 cedita.

Agua: 1 Taza

Jengibre: 1 Unidad

Katsuobushi (polvo bonito): 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque la *harina* en un bowl y vierta el agua de a poco mientras mezcla, luego incorpore el *sake* junto con la clara de *huevo*, mezcle bien hasta incorporar.

Salsa

- Pele y corte el *jengibre* en finas láminas.
- En una olla con una taza de agua cocine el *jengibre*, agregue el *sake*, el *katsuobushi* en polvo y la miel, mezcle y lleve a hervor.

Armado

- Coloque los **langostinos** dentro de la masa, mezcle hasta que estén totalmente cubiertos de esta.
- En una olla con abundante aceite no muy caliente fría los *langostinos* hasta dorarlos muy levemente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente los *langostinos* y acompañe con la salsa.
- Acompañe la **tempura** de *langostinos* con un vino Sauvignon blanc.

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