Tempura de mar y vegetales



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el aioli

Diente de ajo: 1/2 Unidad
Huevo cocido por 6 minutos: 1 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 cda
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de 1/2 lima:

Para la mezcla

Agua frìa: 300 cc
Huevo: 1 Unidad
Cilantro Picado: 2 cdas.
Pizca de sal: 1
Harina 0000: 300 g

Para la tempura

Puerros baby: 5 Unidades
Anillos de calamar: 8 Unidades
Filet de besugo: 1 Unidad
Remolachas baby: 5 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cebollas de verdeo: 5 Unidades
Langostinos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Para la mezcla

en un bol, mezclamos harina, sal, huevo y agua fr&iacute

- A
- Incorporamos *cilantro* picado

Para la tempura

cortamos el besugo transversalmente en tiras de 1 cm, pasamos por la mezcla de tempura y fre&iacute

- Mos en abundante aceite caliente
- Secamos sobre papel absorbente.
- Repetimos la operación con las colas de *langostinos* limpios, anillos de *calamar*, remolachas baby, puerros baby y cebollas de verdeo pequeñas.

Para el aioli

- Procesamos *huevo*, *mostaza* de Dijon, *ajo* y vamos agregando aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- Terminamos con *jugo* de lima.

Para el armado

- Servimos las frituras con el aioli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tempura-de-mar-y-vegetales