

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 fría: 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 fría*. Incorporamos *cilantro picado*
- Para la **tempura**, cortamos el *besugo* transversalmente en tiras de 1 cm, pasamos por la mezcla de **tempura** y freímos 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>