

Tempura de ostras vivas en salsa de sake

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fideos de arroz: 100 g

Agua helada: Cantidad necesaria

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Ostras vivas: 6 Unidades

Harina 0000: 300 g

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Sal y pimienta verde: A gusto

Cilantro Picado: A gusto

Limas: 2 Unidades

Salsa

Jugo de Limón: 1 cda.

Crema De Coco: 3 cdas.

Aceite Neutro: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro Picado: A gusto

Sake: 4 cdas.

Crema De Coco: 1/2 Taza

Echalotte: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Condimente las ostras con sal y pimienta verde de ambos lados.
- Prepare el **tempura** colocando en un bowl el agua, solo una parte de la *harina* y el almidón de maíz, condimente con sal y pimienta
- Mezcle bien hasta lograr una masa chiclosa.
- Pase luego las ostras por el resto de la *harina* reservada y luego por el *tempura*.

Salsa

- Pele y pique el *echalotte*.
- En una sartén con aceite neutro bien caliente saltee el *echalotte* y condimente con sal
- Una vez dorado levemente agregue la ½ taza de *crema* de coco y deje cocinar

- Añada luego el **sake**, el *jugo de limón*, condimente con sal y pimienta y añada las tres cucharadas de leche de coco, cocine unos minutos más
- Retire y cuele.

Armado

- En un wok con abundante aceite y a una temperatura de 170°C fría las ostras durante 3 minutos aproximadamente.
- Retire y escurra en papel absorbente
- Reserve el aceite.
- Fría los fideos en el aceite reservado y a una temperatura de 185°C durante unos segundos.
- En un plato forme un colchón de fideos fritos, encima las ostras y por último acompañe con la salsa.

Presentación

- Decore con *cilantro* picado y rodajas de lima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tempura-de-ostras-vivas-en-salsa-de-sake>