

Tempura de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad

Perejil plano: 3 cdas.

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Espárragos Verdes: 18 Unidades

Zapallo japonés: 1/2 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Pasta

Agua fría: 500 cc

Harina 0000: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Salsa

Mirin: 100 cc

Katsobushi: 5 g

Agua: 2 cdas.

Jengibre: A gusto

Salsa de soja: 2 cdas.

Nabo rallado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la *berenjena* con la piel en forma de abanico.
- Corte las zanahorias en forma de triángulo.
- Corte el *zapallo* sin semillas en laminas finas.
- Corte las puntas de los espárragos y una de a tres con un *palillo*.
- Pela la *cebolla* y coloque palillos cada 1 cm, corte en medias rodajas.
- Forme ramitos con las hojas del *perejil*.

Pasta

- Mezcle el *huevo* con el agua.
- Coloque la *harina* en un bowl, agregue poco a poco el agua con el *huevo* y mezcle.
- La pasta debe quedar ligera.

Salsa

- En una olla caliente el *mirin*, agregue el agua, el *katsoubushi*, la salsa de soja y el *jengibre*.
- Lleve a hervor y cuele.
- Una vez fría coloque en un a salsera y agregue el *nabo* rallado

Armado

- Pase los vegetales cortados por *harina* y luego por la pasta.
- Fría en una sartén con abundante aceite a 170°C.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con la salsa.

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