

Tempura de Zanahorias



Ingredientes

Zanahorias baby con sus hojas: 10 Unidades

Acompañamiento

Salsa Tártara: c/n

Masa

Aceite De Oliva: c/n

Harina 0000: 4 cdas

Sal: c/n

Almidón de Maíz: 4 cdas

Huevo: 1 unidad

Vino espumante: 250 c.c.

Preparación de la Receta

- Calentar aceite de girasol en una *cacerola*
- Colocar en un bowl el *huevo* e integrar
- Añadir el vino y mezclar
- Incorporar los secos y unir la mezcla sin que queden grumos
- Dejar reposar en la heladera 1 a 2 horas
- Pasar las zanahorias en la mezcla y freír
- *Condimentar* las hojas con sal y aceite de oliva
- Acompañar con salsa tártara casera.

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