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