# Tempura de zucchini



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Zucchini**: 3
**Almidón de Maíz**: 50 gr
**Huevo**: 1
**Harina 0000**: 150 gr
**Sal**: 1 Pizca
**Agua helada**: Cant necesaria

## Preparación de la Receta

- Cortar rodajas de **zucchini** de medio cm aproximadamente y reservar.
- Mezclar en un bowl, *harina*, almidón de maíz, sal, *huevo* y agua hasta formar una pasta ligera
- Precalentar bien el aceite.
- Tomar las rodajas de *zucchini* y pasar primero por *harina* y luego por la mezcla de **tempura**
- Llevar directamente a la fritura
- Retirar sin que tome coloración y dejar secar sobre papel absorbente
- Servir con gajos de *limón* y un poco de *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tempura-de-zucchini**