# Tempura udom



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Mirin**: 1 cda.
**Algas**: 50 g
**Shitake seco**: 100 g
**Jengibre**: 15 g
**Caldo de pescado**: 50 cc
**Cebolla de verdeo**: 1 Unidad
**Fideos Udom**: 300 g
**Salsa De Pescado**: 1 cdita.

### Puré de papas

**Aceite De Oliva**: 50 cc

### Tempura

**Cebolla**: 1/2 Unidad
**Huevo**: 1 Unidad
**Calabaza**: 1/4 Unidad
**Agua frìa**: Cantidad necesaria
**Fecula De Maiz**: 3 cdas.
**BATATA**: 1 Unidad
**Berenjenas**: 1 Unidad
**Zucchini**: 1/2 Unidad
**Langostinos**: 12 Unidades
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Harina**: 1 Taza

### Varios

**Togarashi (chili seco molido)**: A gusto
**Salsa de soja**: Cantidad deseada
**Cebolla de verdeo picada**:
**Harina**: 300 Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Cocine los fideos en agua hirviendo durante 10 minutos.
- Cuele y reserve.

- Ralle el *nabo* y el *jengibre*.
- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor.
- Aromatice el caldo con las algas.
- Hidrate los *hongos* en el caldo.
- Retire y reserve.
- Agregue el *mirín* y la salsa de pescado.
- Integre el *nabo* y el *jengibre*.
- Cuele y reserve.
- Finalmente añada la pasta.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y reserve.

## Tempura

- En un bowl mezcle con los palitos la *harina*, la *maicena*, el *huevo* y el agua hasta obtener una pasta grumosa.
- Limpie y pele los *langostinos*.
- Corte las verduras en trozos.
- Pase las verduras y los *langostinos* uno a uno por la masa.
- En un wok con aceite caliente cocine las verduras.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En el fondo de una cazuela individual sirva un poco de fideos y shiitake,
- Encima una montaña del *nabo* rallado coronando con un copete de *jengibre*.
- Bañe con el caldo, encima el **tempura** tapando todos los fideos.
- Espolvoree con *cebolla* de verdeo picado y togarashi, por el costado, salsa de soja.

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