

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 fría: 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.
- Escorra 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>