Tempura udon de langostinos

Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Langostinos limpios crudos: 12 u
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Fideos Udon precocidos: 300 g

Para el caldo

Fondo de pescado blanco: 300 cc
Hongos shiitake secos: 6 Unidades
Escamas de bonito ahumado: 10 g
Salsa de soja japonesa: 40 cc
Alga Kombu: 20 g
Mirin: 50 cc
Sake: 30 cc

Para la masa

Harina 0000: 250 g
Sal: Cantidad necesaria
Fecula De Maiz: 10 g
Agua helada: 10 g

Preparación de la Receta

Caldo de Udon

- En una olla colocar fondo de pescado, *hongos* shitake, katsoubushi, alga kombu, *mirin*, sasa de soja, *sake* y llevar a hervor suave por 1 hora.
- Colar y reservar.

Masa Tempura

- Poner en un bowl *harina* de trigo, almidón de maíz, una pizca de sal y agregar agua helada de a poco

- Revolver lentamente hasta obtener una masa similar a la de panqueques pero un poco más dura.
- Hacer en los **langostinos** un corte longitudinal por el centro en forma de mariposa.
- *Condimentar* con sal y pimienta, pasar por *harina* de trigo y luego por la masa de **tempura**.
- Freír 3 minutos a 178ª C .

Para el armado

- En una olla con abundante agua caliente, cocinar las pasta udon.
- Luego colocar sobre un domburi (Vajilla en forma de bowl Japones), el caldo bien caliente,
- Y sobre ella, los fideos cocidos.
- Por último agregar los *tempura* de *langostinos* sobre el caldo y la pasta recién cocida, la
- *Cebolla* de Verdeo al bies.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tempura-udon-de-langostinos