elGourmet

# Tempura Vegetal con Dip de Remolacha

## Ingredientes

**Esparragos**: 10 Unidades
**Cebolla**: 1 Unidad
**Apio**: c/n
**Harina de tempura**: c/n
**Zanahoria**: 2 Unidades
**Berenjena**: 1 Unidad
**Aceite**: c/n
**Champiñones**: 2 Unidades
**Calabacín**: 1 Unidad

### Dip

**Aceite de Sésamo**: 20 Mililitros
**Ajo**: 1 Diente
**Semillas de sésamo con wasabi**: c/n
**Yogurt griego sin azúcar**: 100 grs
**Salsa de soja**: c/n
**Remolacha**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Trituramos la **remolacha** con el *ajo*, la soja, el aceite, el yogurt.
- Hacemos la **tempura** tal como indica el paquete.
- Cortamos la *zanahoria*, el *apio* y el *calabacín* (zucchini) en bastones y hacemos rodajas con la *cebolla* y la *berenjena*.
- Pasamos los vegetales por la *tempura* y freímos.
- Servimos con el dip de *remolacha* espolvoreado con el *sésamo*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tempura-vegetal-con-dip-de-remolacha**