

Verduras en Tempura

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Dip de salsa ponzu

Aceite de canola: 3 cdas

Chile de árbol seco: 1 unidad

Jengibre Picado: 1 cda

Salsa de soja: 2 Tazas

Aceite de Sésamo: 3 cdas

Diente de ajo picado: 1 cda

Jugo de piña: 5 cdas

Tempura

Ajo en polvo: 1/4 cda

Cerveza negra: 200 mililitros

Harina de trigo: 200 Gramos

Polvo para hornear: 1/4 cda

Fécula de papa: 200 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Verduras

Calabaza italiana: 120 Gramos

Espárragos: 120 Gramos

Hojas de Kale: 250 Gramos

Pimiento morrón limpio y en bastones: 120 Gramos

Cebolla: 120 Gramos

Germen de soya limpio y en bastones: 120 Gramos

Papa limpia y en bastones: 120 Gramos

Zanahoria limpia y en bastones: 120 Gramos

Preparación de la Receta

Tempura

- Mezclar los ingredientes secos e incorporar de poco a poco la cerveza para aligerar.
- Reposar por 20 minutos y si fuese necesario aligerar con un poco más de cerveza.
- Enharinar los bastones de verdura y pasarlos por el **tempura**.
- Freír en abundante aceite caliente.
- Escurrir el excedente de aceite.
- Servir la *tempura* con el dip de salsa ponzu.

Dip de salsa ponzu

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/verduras-en-tempura>