HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Tempura de falso cangrejo

2 raciones · 266 kcal

Ingredientes

- 3-4 cucharadas de harina de trigo
- Agua fría
- Palitos de cangrejo
- 1 cucharada de mayonesa
- 1-2 cucharaditas de wasabi
- Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	7,4 g
Grasas	16 g
Hidratos	23 g
Fibra	0,8 g

Elaboración

1. Mezclar la harina de trigo con agua muy fría hasta obtener una textura similar a la de la tempura
2. Pinchar un par de palitos de cangrejo en una brocheta de madera
3. Bañar los palitos por todos los lados con la tempura
4. Freír en aceite de girasol a unos 180° hasta que queden dorados
5. Mezclar una cucharada de mayonesa con una cucharadita de wasabi
6. Servir los pinchos con un buen chorro de la mayonesa de wasabi

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto