

Salmonetes en tempura

4 raciones

Ingredientes

- 4 salmonetes
- Aceite para freír

VERDURAS EN TEMPURA (OPCIONAL)

- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo

TEMPURA

- 60 gr de maizena
- 125 gr de harina de trigo
- 1/2 sobre de levadura
- 1 huevo
- Sal al gusto
- 150 ml de agua muy fría
- 1 hielo

Elaboración

1. Pedir al pescadero que limpie los salmonetes y quitarles la piel
2. Cortar los salmonetes en tiras finas, sin espinas ni escamas
3. Mezclar con una varilla la maicena, la harina, la levadura, el huevo, la sal y el agua muy fría hasta obtener una textura adecuada
4. Si no queda con la textura adecuada, añadir un poco más de agua
5. Añadir un hielo a la tempura
6. Pasar los salmonetes por la tempura
7. Freír a fuego alto con aceite muy caliente un par de minutos, hasta que empiecen a dorarse por ambos lados
8. Emplatar y acompañar con salsa de soja y unas gotitas de limón

RECOMENDACIONES

La clave está en usar agua muy fría y aceite muy caliente para freír los salmonetes. Es importante que queden bien limpios.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta