

Tempuras de Pescado

Ingredientes:

2 Filetes de pescado picados en trozos medianos.

1 cucharada de concha de limón rallado.

Sumo de medio limón.

Sal y pimienta al gusto.

1 lata de soda

1 taza de harina aproximadamente.

Aceite para freír.



Preparación:

Paso 1: Marinar el pescado con el limón, la concha de limón, sal y pimienta. Dejar a en la nevera por al menos una hora.



Paso 2: Mientras tanto preparar la masa de la tempura mezclando la soda con la harina hasta obtener la consistencia en la que al pasar el dedo por el reverso de la cuchara esta se quede marcado, como se ve en la imagen abajo.



Paso 3: Calentar el aceite a 180° C. Prepara un plato con papel absorbente para colocar el pescado listo.

Paso 4: Colocar más o menos uno 10 pedazos de pescado en la masa. Luego y sacándolos y colocándolos en el aceite. Freír por unos 10 min o hasta que se dore la masa.



Listo para servir. Les recomiendo usar la salsa tártara. Queda demasiado bueno.

Programando la Vida