



<https://www.mepillasquisando.com>



TEMPURA CASERA



INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 150 g. de Harina para tempura.
- 200 ml. de Agua helada.
- 5 g. de Azúcar.
- 5 g. de Sal.
- 3 cubitos de hielo.
- Aceite de oliva virgen extra suave.
- 1 Pizca de aceite de Sésamo.

ELABORACIÓN:

Para hacer una buena tempura el secreto está en utilizar agua muy fría. Para conseguir esto podemos introducir unos hielos en el agua o llevar esta al congelador durante unos minutos. El agua que utilicemos para nuestra tempura puede ser con gas, esto le dará un extra de esponjosidad a nuestro rebozado. En primer lugar batimos el huevo, agregamos harina y la sal en un bol y vamos a ir añadiendo el agua fría mientras mezclamos bien con ayuda de las varillas para que no queden grumos. Nos deberá quedar de una consistencia parecida a la de una papilla. Ponemos el bol que contiene la masa sobre otro bol con agua y el hielo para mantener la masa fría.

<https://www.mepillasquisando.com>