Langostinos en tempura

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Pedro Izquierdo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Insertadas en este cubo de pizarra queda genial

Descripción:

Plato muy vistoso y exquisito exito asegurado

Ingredientes para 2 personas :

- 12 12 langostinos Frescos o congelados
- 12 Brochetas madera
- agua fría
- una pizca de - sal
- 2 Cd de Harina de tempura Santa Rita
- para freir de aceite virgen extra, Abril

Preparación:

Paso 1

Pelamos los langostinos y ponemos una pizca de sal e insertamos en las brochetas de uno en uno y reservamos.

Paso 2

Hacemos la tempura poniendo en un bol la harina, añadimos agua fría poco a poco y vamos batiendo con las varillas hasta que obtengamos una crema densa,(ni muy ligera ni muy espesa)la cantidad de harina y agua la vamos viendo poco a poco.La dejamos reposar 10 minutos.

Paso 3

Calentamos el aceite y mientras vamos pasando los langostinos por la tempura y freímos con abundante aceite hasta que estén ligeramente dorados (muy poco tiempo).

Paso 4

En un plato con papel de cocina ponemos los langostinos cocinados para que suelten el exceso de aceite.

Paso 5

Servimos y decoramos el plato y a comer prontito antes de que se enfríen para que estén crujientes. Para la decoración mini porta brochetas de Platos y Pizarras, cebollino y unos brotes de lechuga(yo los cogí de mi huerto urbano)