Verduras a la japonesa

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ahh

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Podemos hacer este receta con las verduras que más nos gusten.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Zanahoria
- 1 Calabacín
- 1 Pimiento rojo
- 20 Setas shitake
- 1 Huevo
- 200 ml. de Agua muy fría
- 150 g. de Harina
- poquísima de Sal
- para mojar las frituras de Salsa de soja
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pelamos la zanahoria y la cortamos en rodajas diagonales y del mismo modo el calabacín, pero sin pelar. El pimiento lo cortamos en tiras de 2 cm. de ancho y las setas en láminas gruesas. Mezclamos el huevo con la harina y el agua, le echamos una pizca de sal y lo dejamos reposar en el frigo media hora. Rebozamos las verduras y las freímos en el aceite muy caliente, escurrimos en papel de cocina y las colocamos junto con la salsa de soja para que cada cual las moje a su gusto.