

BOCADITOS DE BACALAO EN TEMPURA



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

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Inmaculada Ramo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El truco es meter agua en la nevera y que esté muy fría para realizar la tempura.

Descripción:

Estos bocaditos son muy crujientes y suaves, exquisitos como tentempié o primer plato, una cena ligera o para llevar a la playa o al monte. La tempura debe hacerse en el momento, no es una masa que deba reposar.

Ingredientes para 2 personas :

- Migas de Bacalao desalado
- Harina de tempura
- Agua muy fría
- Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Abril Ecológico

Preparación:

Paso 1

Cortamos el bacalao en trocitos de bocado y reservamos.

Paso 2

En un bol ponemos un poco de harina de tempura y muy poco a poco vamos echando agua muy fría y batiendo hasta que quede una crema sin grumos.

Paso 3

Ponemos abundante aceite en una sartén o freidora si tenemos y vamos metiendo los trocitos del bacalao en la masa de tempura y poniendo uno a uno en la sartén (no poner mucha cantidad), la fritura no debe durar más de tres minutos, en cuanto estén dorados los retiramos a un papel de cocina, para que reposen un momento.

Paso 4

Solo nos queda poner en un plato bonito y listo, queda muy crujiente y sabroso. No pongo cantidades porque depende de cuanto bacalao queráis hacer y la harina vamos poniendo a demanda.