

Creador: Monónimo **Recetizador:** vera quede lam



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 hojas de alga nori
- 250 ml de agua muy fría
- 200 g de harina de trigo
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de salsa de soja
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Doblar por la mitad las hojas de alga nori y volverlas a doblar de nuevo. Cortar las tiras por donde han quedado marcadas las hojas en tres partes iguales (quedarán 24 rectángulos de unos 5 x 6 cm) Reservar. Poner en un cuenco el resto de ingredientes (menos el aceite) y mezclarlos con unas barillas hasta conseguir una masa de la textura uniforme. Calentar una sartén con aceite para freír. Cuando comience a humear, mojar cada rectángulo de alga nori en la masa de la tempura, sólo por una cara, echarlos al aceite con la parte empada de masa hacia abajo. Retirar cuando comiencen a dorarse y dejar sobre papel absorbente.