

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Verduras en tempura

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo, verde o amarillo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 200 ml. de agua con gas
- 400 gr. harina de tempura
- 1 l. de aceite de girasol
- Sal

Preparación

1. Introduce el agua con gas en el congelador para utilizarla justo en el punto de congelación.
2. Coloca el disco de corte juliana grueso en el procesador de alimentos y corta las verduras poco a poco de manera que la lámina salga lo más larga posible.
3. Introduce la harina de tempura en tu Cooking Chef con la batidora con varillas colocada y programa 5 minutos a velocidad 4. Vierte el agua con gas de forma progresiva.
4. Añade el litro de aceite en una sartén profunda y calienta a 200° durante un minuto a fuego alto para conseguir hacer la tempura.
5. Prepara una bandeja con papel secante al lado y añade la verdura a la mezcla de tempura y agua con gas e inmediatamente pásala a la sartén. Una vez dorada, retírala cuidadosamente y resérvala con el papel secante.
6. Una vez terminado, sazona al gusto y comer al momento.