

Receta de Verduras en Tempura

21 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Verduras en Tempura**, ya que algun@s seguidor@s son muy amantes de este tipo de recetas, espero que ésta sea del agrado de tod@s y la hagáis en casa para vuestra familia que quedará encantada.

Ingredientes

- Zanahoria (una o dos)
- Calabacín (uno)
- Cebolleta (una o dos en juliana)
- Hojas de acelga
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Harina (150gr)
- Agua muy fría (250ml)
- Levadura (medio sobre)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar las verduras y cortarlas en juliana o bastones, ponerles sal y reservar
2. Podéis utilizar las verduras que más os gusten espárragos, tomates berenjenas etc
3. En un bol, mezclar los ingredientes de la masa con unas varillas hasta que no queden grumos
4. Introducir las verduras en la masa y a continuación freírlas en abundante aceite caliente, dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente
5. Servir calientes y...buen provecho!!!