KIKKOMAN

Tempura de marisco y verduras

Tiempo total **45 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.515 kJ / 362 Kcal

Grasas: **14,2 g** Proteínas: **20,5 g**
Carbohidratos: **38,9 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para la salsa de tempura:

300 ml	de caldo vegetal o de pescado
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
2 cucharaditas	de azúcar
150 g	de rábano blanco (daikon)
30 g	de jengibre

Para el rebozado:

400 ml	de agua con gas
1	huevo
200 g	de harina de trigo
60 g	de harina de maíz

Otros ingredientes:

150 g	de filete de calamar o anillas de calamar
10	gambones crudos, pelados
8	setas shiitake frescas
1	pimiento rojo
1	calabacín
1	boniato
1	berenjena
2 cucharadas	de harina de trigo
1 l	de aceite de girasol para freír

PREPARACIÓN

Pasos 1

Seasoning:

300 ml de caldo vegetal o de pescado - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **2 cucharaditas** de azúcar - **150 g** de rábano blanco (daikon) - **30 g** de jengibre

Para la salsa, mezcle en un cazo el caldo vegetal, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman y el azúcar, y caliente la mezcla. Retírela del fuego justo antes de que empiece a hervir y resérvela. Pele y ralle finamente el rábano y el jengibre, luego escúrralos bien en un colador.

Pasos 2

400 ml de agua con gas - **1** huevo - **200 g** de harina de trigo - **60 g** de harina de maíz

Bata el agua con gas junto con el huevo para preparar el rebozado. Mezcle la harina de trigo con la de maíz y, luego, incorpore poco a poco la mezcla de agua y huevo, removiendo suavemente. Refrigere el rebozado.

Pasos 3

150 g de filete de calamar o anillas de calamar - **10** gambones crudos, pelados - **8** setas shiitake frescas - **1** pimiento rojo - **1** calabacín - **1** boniato - **1** berenjena

Corte el calamar en piezas de 2 x 4 cm. Seque bien los gambones con papel de cocina. Parta las setas shiitake por la mitad. Corte el pimiento rojo en trozos de 2 x 4 cm. Corte el calabacín y el boniato en rodajas de unos 8 mm de grosor. Corte la

berenjena a lo largo en 4 partes y hágale unos cortes diagonales sobre la piel.

Pasos 4

2 cucharadas de harina de trigo - **1 l** de aceite de girasol para freír
Enharine todos los ingredientes, sacuda el exceso de harina, sumérjalos en el rebozado del paso 2 y fríalos en abundante aceite caliente a unos 170 °C hasta que se doren. Déjelos escurrir sobre papel de cocina.

Pasos 5

Coloque la tempura en los platos y sirva con la salsa para mojar del paso 1. Añada el rábano y el jengibre rallados al momento de servir.