

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 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
1 cucharada Kikkoman Salsa dulce
estilo Mirin para Cocinar

2 cucharaditas de azúcar

as

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 de harina de trigo

cucharadas

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.