

# 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 naturalmente fermentada  
**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.