

Tempura de Camaron



Showa
tempura
batter mix
700g



Yamasa
tsuyu 360ml

Ingredientes

- Camaron (750 gramos)
- Zanahoria (2 pieza)
- Calabaza (3 pieza)
- Cebolla (1 pieza)
- Champiñon (150 gramos)
- Berenjena (1 pieza)
- Abundante Aceite Para Freir (1 al gusto)
- Tempura ko (250 gramos)
- Tempura Sauce (100 ml. (mililitros))

Procedimientos

- Corte en porciones de un bocado todas las verduras.
- en un sartén ondo, de al menos 7 cm de profundidad, poner unos 5 cm de profundidad de aceite, calentar a 180grados C. (para saber exacto la temperatura, suelte en el aceite una gota de la mezcla de tempura, si flota rapido sin tocar fondo, ya esta listo)
- limpie los camarones dejando solo la cola.
- prepare la mezcla de tempura con el agua, el agua debe de estar muy fria.
- Freir comenzando por las verduras, y los camarones al final. Sacarlos del aceite cuando tome un tono tostado claro.
- Seguir las instrucciones para preparar la salsa, con el Tempura dippin sauce. (1/4 dippin sauce y 1 taza de agua)