Berenjenas en tempura con miel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Un delicioso y original entrante

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Berenjena grande
- 110 gr. de Harina de tempura
- 140 ml. de Agua muy fría
- Agua y sal para remojar las berenjenas
- Aceite para freír
- Miel para servir

Preparación:

Paso 1

Pelar la berenjena y trocearla en forma de bastoncitos. Poner los trozos de berejena en un recipiente con agua y un puñado de sal, durante una media hora, para que pierda la acidez.

Paso 2

Después del tiempo de remojo, secar los trozos de berenjena con un paño o una servilleta de papel absorvente.

Paso 3

Preparar la tempura. Quedará una mezcla más bien líquida. Pasar los trozos de berenjena por la tempura y freír en abundante aceite muy caliente. Retirar a un papel de cocina absorvente para eliminar el exceso de aceite. Servir agregando un poco de miel por encima.