



Camarones Spicy Tempura

Para Lucirte

 Tiempo
45 min.

 Dificultad
Alta.

 Porciones
4 personas

Ingredientes:

Para el camarón tempura:

- 350 gr de camarón Selecta con cabeza
- 250 a 300 ml agua mineral fría
- 1 huevo
- 250 gr de harina tamizada
- Paprika
- Sal y Pimienta
- Aceite Vegetal

Para la ensalada tropical:

- 80 gr de cebolla morada
- 100 gr de mango
- 100 gr de aguacate
- Cilantro
- Cebollín
- 1 chile serrano
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 limón
- Sal y Pimienta

Para el aire de mango:

- 120 ml de jugo de mango
- Sal
- 4 gr de lecitina de soya

Procedimiento:

Para el camarón tempura:

1. Pelar camarón Selecta dejando cabeza y cola.
2. Combinar en un bowl la harina, paprika, sal y pimienta.
3. Agregar huevo y batir. Agregar agua mineral muy fría y seguir batiendo.
4. Rebozar el camarón y freír en aceite vegetal.

Para la ensalada tropical:

1. Picar todos los ingredientes en fine brunoise agregar aceite de ajonjolí, sazonar con sal, pimienta y limón.

Para el aire de mango

1. En un bowl mezclar jugo de mango y lecitina de soya.
2. Incorporar aire con un batidor de mano.

Montaje

1. En un plato montar una cama de fideo de arroz previamente frito en aceite.
2. Montar sobre el fideo frito la ensalada de mango.
3. Acomodar los camarones Selecta dando altura al plato.
4. Agregar 1 cucharadita de aire de mango en cada camarón.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

