

Será por recetas



Langostinos en tempura

 1 Personas

 10 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

- 3 langostinos por comensal
- Harina de tempura
- Aceite para freír
- Sal
- Agua bien fresca para la tempura
- Opcional salsa para acompañar

Elaboración

Primero lavar los langostinos, desechar su cabeza y pelarlos, dejando la cola entera.

Preparar la tempura según el paquete.

Sazonar al gusto los langostinos y rebozarlos en la masa de tempura que acabamos de elaborar.

Calentar el aceite y freírlos hasta que estén dorados. Dejarlos sobre papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. Servir acompañados de alguna salsa.



Autor receta de Langostinos en tempura

El Chef

 Valoración 4/5

 24 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/07/2012