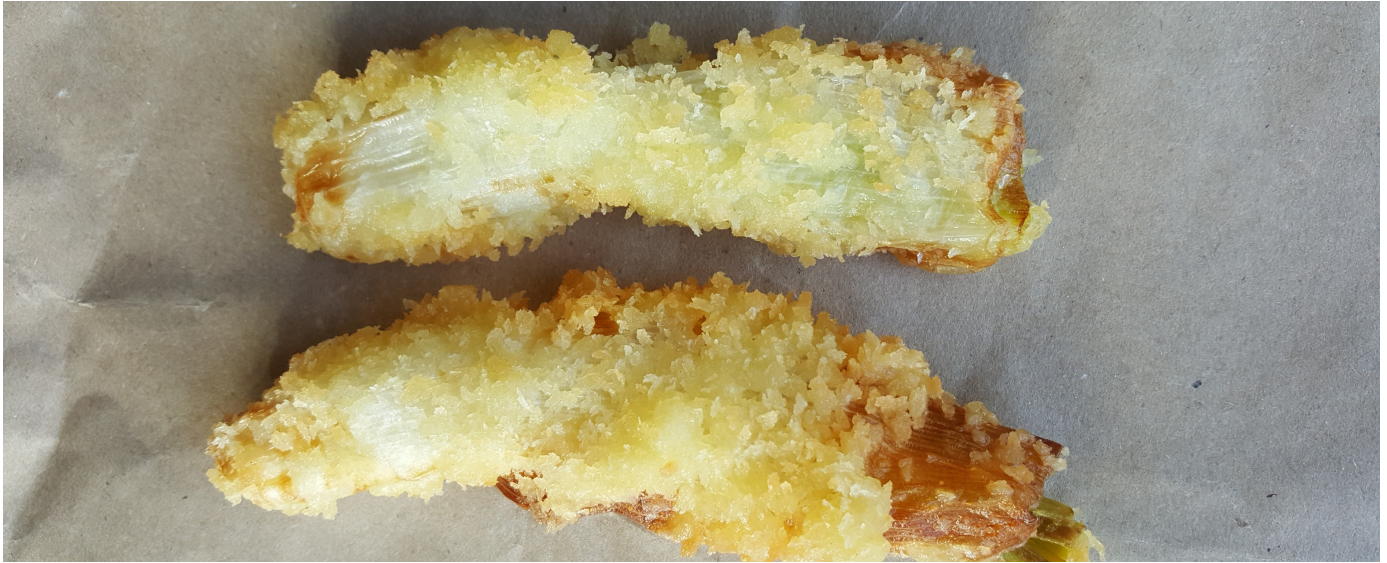


CALÇOTS EN TEMPURA



Preparación

Empezamos limpiando y quitando las capas más duras de los calçots.

Una vez los tenemos listos, preparamos la tempura siguiendo las instrucciones del fabricante. En este caso eran 100gr de harina por 160 ml de agua bien fría. Removemos bien hasta conseguir la masa.

En un recipiente ancho añadimos la tempura y sumergimos los calçots. Me gusta espolvorearlos con panko antes de meterlos en la sartén.

En la sartén con bastante aceite caliente vamos friendo los calçots. Dejando espacio entre ellos. Unos 2-3 minutos de cada lado.

Cuando estén bien doraditos, pasar a un colador y de ahí a papel absorbente para que no queden aceitosos.

INGREDIENTES

Calçots
harina de tempura
panko
aceite