

Cocinar un Delicioso Tempura con las Cestas Culinarias Saladmaster



Receta simple de mezcla tempura liviana y crujiente:

- 1 taza (240 mL) de agua muy fría
- 1 huevo
- 1 taza (125 g) de harina (bata para airear)

**Es importante que el agua esté muy fría ya que esto evita que la mezcla absorba demasiado aceite.*

Instrucciones de cocción del tempura:

Inserte la cesta culinaria dentro de la cacerola o asadera de tamaño adecuado y coloque la unidad sobre la cocina. Agregue aceite y precaliente sobre fuego medio alto durante aproximadamente 10 a 12 minutos. Use la pauta para conocer la cantidad correcta de aceite según el tamaño de la cacerola. Cuando se caliente, el aceite debe estar alrededor de 171° a 182 °C. Para comprobar la temperatura del aceite para freír, use una cuchara grande para sacar una porción pequeña de mezcla y colocarla en el aceite. Si la mezcla sube a la superficie inmediatamente, en vez de hundirse al fondo de la cacerola, el aceite está demasiado caliente y la temperatura se debe bajar un poco. Si la mezcla baja hasta la mitad y luego sube, está aproximadamente a 182°C.

Con el recipiente para mezclar Saladmaster® de acero inoxidable, bata el agua fría con los huevos hasta que esté uniforme. La mezcla tempura es mejor cuando está fresca y no se prepara por adelantado. Duplique o triplique la receta de acuerdo con la cantidad que se preparará.

Fría primero las frutas y verduras con tempura si también tiene planificado freír carnes con tempura durante el mismo período de tiempo.

Coloque algunos de los ingredientes en la mezcla, revuélvalos con una cuchara y cúbralos completamente.

Con tenazas, suelte cuidadosamente los alimentos bañados con mezcla en el aceite caliente; tenga cuidado de no salpicar. Fría durante 3 a 4 minutos y delos vuelta una vez. La mezcla se volverá crujiente y dorada.

Retire los alimentos con una cuchara con perforaciones y páselos a la bandeja para hornear o plato preparado con capas de toalla de papel seca para absorber el exceso de aceite. Permita que el aceite en la cacerola o asadera vuelva a los 182°C, aproximadamente 1 a 2 minutos, luego repita con el resto de los ingredientes. Sirva con la salsa para untar de su preferencia.

Deseche el aceite de cocina y no lo reutilice.

Grupos de alimentos para hacer tempura:

Verduras

- Calabacín: Cortado en rebanador liso n.º 4 o rebanador ondulado n.º 5
- Calabaza amarilla: Cortado en rebanador liso n.º 4 o rebanador ondulado n.º 5
- Cebolla dulce amarilla: Cortada en tiras de 2,5 cm
- Zanahorias: Cortadas con el cortador de papas fritas n.º 3
- Camotes: Cortados con el cortador de papas fritas n.º 3
- Frijoles verdes: Enteros
- Champiñones: Enteros
- Chalotas: Grandes

Frutas

- Manzanas: Cortadas en anillos
- Peras: Cortadas en anillos

Carnes

- Camarones: Grandes, pelados y sin venas; con las colas
- Calamares
- Tiras de pollo: Cortadas en trozos de 2,5 cm

Consejos y sugerencias:

Dé palmaditas a las verduras, frutas y carnes con una toalla de papel para secarlos antes de revolverlos en el rebozado. Este es un paso importante, ya que un exceso de agua puede ocasionar que el aceite hierva rápidamente y salpique.

Valoración:

