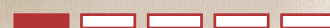




TERNASCO DE ARAGÓN EN TEMPURA



DIFICULTAD: BAJA



INGREDIENTES

- 1/2 Kg. de Ternasco de Aragón
- Harina
- Huevo
- Agua fría
- Sal
- Perejil
- Pimienta
- Algunos vegetales
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Presentar en un plato los ingredientes que vamos a usar. El Ternasco de Aragón y los vegetales - en caso de que también se vayan a freír en tempura - troceados en tiras finas.

Para preparar la tempura hay que batir el huevo y el agua (que esté muy fría). Añadir poco a poco la harina y el resto de ingredientes - sal, pimienta y perejil - hasta que la masa alcance un estado semilíquido.

Introducir las tiras de Ternasco de Aragón - y los vegetales en caso de que los hagamos también en tempura - en la masa (la tempura debe estar es estado semilíquido) y freír en aceite bien caliente sin que se doren demasiado. Es importante no freír mucha cantidad cada vez. Hacerlo poco a poco.

Colocar las tiras de Ternasco de Aragón y/o vegetales en un plato con una servilleta absorbente.

Emplatar la tapa y acompañar con salsa de soja o una salsa al gusto.

Agradecer en Japonés: Itadakimasu.