



LANGOSTINOS EN TEMPURA CRUJIENTE CON SALSA TORNADO

Ingredientes (para 18-20 langostinos):

- ☐ 18-20 langostinos o gambones
- ☐ 60 g harina de trigo
- ☐ 20 g maicena
- ☐ 10 g harina de arroz
- ☐ 120 ml agua con gas muy fría
- ☐ 1 yema
- ☐ Ajo en polvo
- ☐ Panko (= pan rallado japonés)
- ☐ Sal, pimienta negra recién rallada

Para la salsa:

- ☐ 110 g mayonesa
- ☐ 40 g sriracha (= salsa de chile picante)
- ☐ 10 ml vinagre de arroz
- ☐ 8 g azúcar moreno
- ☐ 40 g salsa de chile dulce

Elaboración:

1. Pelar los langostinos reservando la última parte de la cola.
2. Retirar el intestino haciendo un corte en la parte delantera central del lomo y tirando delicadamente con una puntilla.
3. Para preparar la tempura colocar un bol dentro de otro más grande con un baño maría de agua con hielo.



4. Poner todos los ingredientes al mismo tiempo (harina de trigo, maicena, harina de arroz, yema, agua con gas, ajo en polvo, sal y pimienta negra recién molida) y mezclar con varillas hasta obtener una masa lisa y sin grumos.
 5. Añadir el agua poco a poco hasta obtener la consistencia deseada.
 6. Introducir los langostinos en la tempura sujetándolos por la cola sin dejar ningún hueco.
 7. Retirar ligeramente el excedente y rebozar completamente en panko. Reservar.
 8. Calentar abundante aceite en una sartén/cazo y freír los langostinos en tempura en el aceite caliente pero que no humee.
 9. Retirar cuando estén dorados por todas partes y dejar escurrir sobre papel absorbente.
 10. Para elaborar la salsa poner todos los ingredientes juntos en un bol (mayonesa, sriracha, vinagre de arroz, azúcar moreno, salsa de chile dulce) y batir con varillas hasta conseguir una salsa fluida pero densa.
- * Las cantidades de la salsa se pueden ajustar en función de nuestras preferencias.
- * El aceite para freír los langostinos debe estar caliente pero no demasiado o se quemarán por fuera antes de cocinarse por dentro (es mejor freírlos a fuego medio).