



## TEMPURA DE LANGOSTINOS Y HORTALIZAS CON SALSA DE SOJA DULCE

### INGREDIENTES

16 langostinos  
1 manzana  
1 cebolla  
Pimentón ahumado

• **PARA EL MUTTABAL** •

2 berenjenas grandes  
1 diente de ajo  
1 cuch. de tahini  
Zumo y ralladura de 1 limón  
Comino

• **ADEMÁS** •

Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra  
Perejil fresco  
Mezcla de semillas

### ELABORACIÓN

Hierve durante 2 minutos los ingredientes de la salsa mezclando la mantequilla con salsa de soja, ajo tostado, miel, salsa de ostras y zumo y ralladura de limón. Reserva.

Para la masa de tempura, mezcla la fécula de maíz y la de yuca, luego agrega agua muy fría hasta obtener una textura similar a la de una natilla fluida.

Corta los vegetales en diferentes formas. Abre los langostinos a lo largo para que permanezcan rectos y desvenarlos. Pasa todo por harina, sacude el exceso, luego pásalo por la masa de tempura y fríe en aceite caliente. Saca, escurre bien, seca y salpimenta.

Sirve las tempuras recién hechas acompañadas de la salsa de soja y miel.



## SOPAS DE AJO CON COSTRA

### INGREDIENTES

12 dientes de ajo  
100 g de migas de pan  
1 l de caldo de ave  
Pimentón ahumado

• **ADEMÁS** •

150 g de chorizo curado dulce  
Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra  
Hojas de perejil

### ELABORACIÓN

Dora los ajos laminados en aceite de oliva virgen extra y agrega el pan en finísimas lascas. También agrega y dora el pimentón, removiendo inmediatamente para evitar que se queme.

Vierte el caldo y cocina a fuego suave durante unos 30 minutos. Luego, pasa en tandas a una sartén con unos dados de chorizo curado que previamente has dorado, de manera que llegue a una altura de unos 2 dedos. Hierve a fuego suave hasta que se forme una costra en la base.

Sirve en platos dejando la costra a la vista y decora con brotes de perejil.