

Tempura de pescado con salsa tártara

Para 4 personas:



Ingredientes:

- 1/2 k. de filetes de pescado limpio sin espinas
- Sal
- Harina

Para la tempura:

- 100 grs. de agua con hielo
- 1 yema de huevo
- 45 grs. de harina
- 1 cucharadita de sal

Para la salsa tártara:

- 250 grs. de mahonesa
- 10 grs. de alcaparras
- 10 grs. de pepinillos en vinagre
- 10 grs. de cebolleta
- 1 huevo duro



Preparación:

1. Cortamos los filetes de pescado en tiras de unos 2 ó 3 cm. de ancho y no muy largas de 10 ó 12 cm. Revisamos que no hayan espinas, los salamos y reservamos.
2. Preparamos la tempura: retiramos el hielo del agua, introducimos en ella primero la yema, luego la sal y por último la harina, y mezclamos con un tenedor todo ligeramente. No hay que mezclarlo mucho, es mejor que quede grumosa para conseguir un efecto más crujiente.
3. Ponemos a calentar aceite de oliva abundante en una sartén. Pasamos los filetes de pescado primero por harina ligeramente y luego por la tempura y los freímos a fuego fuerte, hasta que veamos que coge un color doradito. Es una fritura rápida, y dejamos escurrir sobre papel absorbente.

Para la salsa tártara:

1. Preparamos una mahonesa casera o usamos ya preparada, lo que prefieras.
2. Trituramos las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta con la batidora o robot de cocina, pero no demasiado, que no quede un puré, que se vean tropezones, y mezclamos con la mahonesa.
3. Por último le añadimos el huevo duro my picadito.

Consejos y sugerencias:

- * *Elige pescado con pocas espinas, puede ser de gallo, mero, cherne, merluza, etc...*
- * *En vez de salsa tártara puedes acompañar la tempura con salsa de soja.*