

TEMPURA DE TRIGUEROS CON YEMA CURADA EN MISHO Y JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES

/ TEMPURA:

• Agua con gas	180 g
• Clara de huevo	1 ud.
• Almidón de maíz	60 g
• Almidón de yuca	40 g
• Goma xantana	3 g
• Harina de sarraceno	50 g
• Impulsor	3 g
• Sal	5 g
• Espárragos trigueros Concejo del Monte	400 g



Espárragos trigueros Concejo del Monte

/ YEMA CURADA EN MISHO:

• Yemas de huevo	4 uds.
• Pasta de misho blanco	c/s

MÉTODO

Blanquear durante unos segundos los espárragos, cortando la cocción en agua con hielo. Secar con papel absorbente y reservar.

Realizar la tempura mezclando todos los ingredientes con varilla.

Cortar los espárragos, pasar por la tempura y freír a 180°C.

Cubrir las yemas con la pasta de misho blanco durante 12 horas. Tras esto, limpiar y reservar.



TEMPURA DE TRIGUEROS CON YEMA CURADA EN MISHO Y JAMÓN IBÉRICO