



TEMPURA DE VERDURAS

Ingredientes:

- 1 yema de huevo
- 1 taza de agua fría
- 1 taza de harina
- ½ cucharadita de sal
- 3 calabazas criollas, cortadas en rodajas
- 2 berenjenas, cortadas en rodajas
- 1 cebolla, rebanada
- 1 taza de champiñones limpios
- Aceite para freír

Procedimiento:

1. Bate la yema de huevo con el agua sin dejar de mover, agrega la harina poco a poco.
2. Pasa las verduras por la pasta y fríe el en aceite caliente, retira cuando las verduras estén ligeramente doradas, escurre en papel absorbente.
3. Ofrece con salsa de soya.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: