



30
minuts

Calçots en tempura

Ingredients:

33 cl de cervesa
Farina *(molt freda!!)*
1 Ou
Sal

Forn 220°



Preparació: Treure la primera capa dels calçots, i els emboliquem individualment amb paper d'alumini. A continuació s'introdueixen al forn a 220°, durant 30 minuts. Mentrestant, preparem la tempura. Ens cal sal, un ou, farina i una cervesa molt freda. Transcorreguts 30-40 minuts, retirarem els calçots del forn. Espereu uns minuts abans de treure el paper d'alumini. Ràpidament preparem la tempura, tot barrejant la farina, l'ou, la cervesa i la sal. Ho batrem fins a aconseguir una pasta més aviat densa i sense grumolls. No ha de ser massa líquida, perquè es pretén que la tempura sigui una capa gruixuda i que quedi cruixent (per això, la cervesa). Banyem els calçots en la tempura. I, directes a la paella amb abundant oli molt calent. Deixar uns pocs segons, fins que els calçots s'hagin daurat, i fora!
Deixeu-los uns minuts en un plat amb paper de cuina absorbent i, tot seguit, ja els podeu servir.