



30
minutos

Calçots en tempura

Ingredientes:

33 cl. de cerveza
Harina *(muy fría!)*
1 huevo
Sal

Horno 220°



Elaboración: Quitar la primera capa de los calçots, y los envolvemos individualmente con papel de aluminio. A continuación, se introducen en el horno a 220°, durante 30'. Mientras, preparamos la tempura. Necesitamos sal, un huevo, harina y una cerveza muy fría. Transcurridos 30-40 minutos, retiraremos los calçots del horno. Espere unos minutos antes de quitar el papel de aluminio. Rápidamente, preparamos la tempura, mezclando la harina, el huevo, la cerveza y la sal. Lo batiremos hasta conseguir una pasta más bien densa y sin grumos. No debe ser demasiado líquida, porque se pretende que la tempura sea una capa gruesa y que quede crujiente. Bañamos los calçots en la tempura. Y, directos a la sartén con abundante aceite muy caliente. Dejar unos segundos, hasta que los calçots se hayan dorado, y ¡fuera! Dejar unos minutos en un plato con papel de cocina absorbente y, a continuación, ya se pueden servir.