Tempúra

Ójo, tiéndo a hacér demasiádo… a pesár de que al quedár muy buéna, se cóme más de lo prevísto.

Verdúras posíbles:
Calabáza
Pimiénto
La Berenjéna (es de lo mejór)
La zanahória a tíras
Probé el trébol de las frésas y quéda bién
La albaháca, acélga o la borrája
Alcachófa quéda muy pequéña úna bóla, buéna péro no elegánte
Espárragos (quédan más o ménos)

Champiñón u ótra séta y ponérle la cruz, bién atravesádos con un píncho

Pescádo o marísco posíble:
Lo mejór es el langostíno o gámba, peládos, dejándo la cóla, se retíra la cáca y la cabéza, y se puéden hacér vários córtes por abájo y aplastár un póco el langostíno pára que quéde más gránde.

El atún, sépia o calamár y el salmón válen, todo cortádo a tíras típo péine.

Cárne:
El póllo vále

El cáldo de póllo, cárne o pescádo:
Con nábo, jengíbre, sálsa de sója y sáke

Arróz pára acompañár.

La harína 10-15% de maicéna résto de harína de tempúra.

Ponér con água muy fría y ni muy espésa ni muy líquida pára que no quéde muy rebozáda ni póco

Presentación:

Ponér en los plátos dos servillétas o papéles de cocína pára empapár el acéite, y ponér várias cósas dándo a la presentación un tóque de elegáncia poniéndo los langostínos encíma.

Ponér el arróz en tacítas individuáles, síno no lo cómen, péro hacér póco, se cóme póco.

Cocinádo:

Únos diéz centímetros de acéite 70% olíva, + otro, típo girasól o sója.

Que la ólla séa lo más gránde posíble pára que no se piérda el calór.

No ponér múchas piézas a freír a la vez ya que bája múcho la temperatúra.

* * *

F I N

Por Emílio Vilaró

Mi blog literário
https://cosasdeemilio.wordpress.com

Éste documénto está disponíble en formáto .PDF, .ePUB y .MOBI en nuéstra página Web

Comentários a:

buzon@evilfoto.eu

Más de ciénto véinte cuéntos, relátos, ensáyos, recétas y novélas en:

www.evilfoto.eu

Nóta del Autór:
—Ésta recéta está tildáda, o séa escríto en castelláno tildádo, si deséa sabér los motívos, ¿cómo se puéde tildár de fórma automática? y qué ventájas e inconveniéntes tiéne éste tildádo, puéde leér éste documénto:

http://www.evilfoto.eu/pagina_cuentos/cuentos_21.htm

Modificaciónes a 0001:
2017-06-12, 2019-05-23, 2019-05-26