

Sopa de maíz dulce con crujientes gambas en tempura

Sumérgete en el reconfortante sabor de la **sopa de [maíz](#) dulce** del **[chef Shaun Rankin](#)**, ideal para los días fríos de invierno o como un refrescante aperitivo en su versión fría. Esta receta lleva el tradicional sabor del maíz dulce a un nivel superior de sofisticación.

El elemento distintivo de este plato son las **[gambas](#) crujientes en tempura**, que aportan una textura y sabor exquisitos, transformándola en una experiencia culinaria de alta gama. Cada cucharada combina armoniosamente lo clásico con lo innovador, haciendo de esta sopa una elección perfecta para impresionar a tus invitados.

Sopa de maíz

4 mazorcas de maíz
150 g de mantequilla sin sal
2 cebollas peladas y cortadas en dados
1 puñado de hojas de albahaca
4 cucharadas de pesto verde

Langostinos en tempura

16 langostinos pelados y cocidos
1 cucharada de harina de maíz
90 g de harina normal
1 pizca de bicarbonato sódico
1 pizca de sal
240 ml de agua con gas
500 ml de aceite vegetal

Elaboración de la Sopa de maíz dulce con crujientes gambas en tempura

Empieza haciendo el **caldo de maíz**. Con un cuchillo afilado y sujetando el maíz en posición vertical, raspa los granos y ponlos en un bol, reserva las mazorcas.

Coloca las mazorcas en una cacerola grande y añade agua hasta cubrirlas. Lleva a ebullición y deja cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.

Transcurridos 15 minutos, o cuando el agua haya tomado el sabor del maíz, saca las mazorcas de la cacerola y reservar el líquido.

Pon la mantequilla en una sartén a fuego medio. Una vez derretida la mantequilla, añade las cebollas y rehoga hasta que estén blandas y transparentes.

Añade los granos y el caldo de maíz dulce y lleva a ebullición. Cocina a fuego lento hasta que el maíz esté bien cocido, aproximadamente 5 minutos.

Vierte el contenido de la cacerola en una batidora y bate hasta que quede suave. Añade un poco de agua para darle a la sopa una consistencia más fina.

Vierte la sopa en un bol grande y añade la mayor parte de las hojas de albahaca, reservando algunas para decorar. Deja reposar unos 20 minutos.

Gambas en tempura

Mientras tanto, precalienta una freidora a 180°C. También se puede llenar una olla o cacerola honda hasta un tercio de su capacidad y, utilizando un termómetro de cocina, calentar a

180°C.

Para la masa de tempura, tamiza los ingredientes secos en un bol grande. Añade el agua con gas y bate hasta que no queden grumos.

Sumerge las gambas en la masa de tempura hasta que queden ligeramente cubiertas por todas partes. Deja caer las gambas en el aceite y fríe hasta que estén doradas y crujientes. Escurre sobre papel de cocina.

Emplatado:

Cuela la sopa en una cazuela limpia y desecha las hojas de albahaca. Vuelve a calentar la sopa a fuego lento. Reparte la sopa en cuencos y decora con el resto de las hojas de albahaca. Rocia con pesto y sirve inmediatamente con las gambas en tempura crujientes.