

Tempura de langostinos ...con mojo de papaya



TEXT0: Chef Andrés Madrigal-Madrid

Tempura de langostinos

¡Buenas amigas!! Los que siguen mi blog, no sé si ya habéis preparado alguna de las recetas anteriores, pero aquí va la

tercera para
cocinar “al wok”.

Ya estaréis sintiendo que maravilla de invento e imagino que, en las pasadas Navidades, habéis pedido a los Reyes Magos: un wok y sus cosas jejeje.

No sé si os he dicho que el wok lo inventaron los chinos (“kuo” en el idioma mandarín) y podéis imaginar porque su sombrero típico tiene forma de él. En España, el wok es relativamente desconocido, pero los bancos españoles han sido, sin duda alguna, los que han hecho que este instrumento de cocina sea una herramienta fundamental en cualquier casa donde la gastronomía se viva como un arte.

Sin más, unos consejos sencillos para seguir con el menú de Navidad y esta vez tocan algo frito. Con el wok se puede freír como si fuera una sartén, pero al ser más profunda, se logra una fritura más homogénea. Para lograr una fritura de 3 estrellas, primero cubriremos el wok con aceite vigilando que nunca quede por fuera del aceite lo que vayamos a freír. Luego precalentaremos el wok a fuego medio/bajo durante 15 minutos... seguimos.

Antes de introducir los alimentos asegúrate que estén bien secos y a temperatura ambiente para evitar que baje demasiado el calor del

aceite; es el momento de subir la temperatura del aceite hasta llegar a 190°C.

Y te toca un poco de intuición si nunca has frito nada jejeje.

Lo que frías

debe de quedar crujiente por fuera y tierno por dentro. Ah, y antes de servir

pásalos a un papel absorbente para que descargue un poco el aceite sobrante.

Recuerda: Tú decides qué ingredientes quieres freír y qué ingredientes no quieres cocinar (por qué no te gustan o por la gran dificultad que supone encontrarlos en tu barrio).

LA RECETA

- 24 langostinos muy frescos de 100g cada uno
- 200g de harina de tempura
- 40cl de agua casi helada
- 2 yemas de huevo
- Harina (para rebozar) Aceite de girasol (para freír)

Pelar los langostinos separando la cabeza del resto del cuerpo. A continuación, desprender la capa que cubre la carne sin llegar a quitar la cola. Reboza ligeramente los langostinos en la harina correspondiente, y sacudir el exceso de harina. Batir con suavidad en un cuenco la harina de tempura, el agua muy fría y las yemas. Debe de utilizarse de inmediato. Calentar en un wok el aceite. En pequeñas tandas, bañar los langostinos en la pasta sin llegar a rebozar la cola. Freír ligeramente hasta que se doren un poco. Sacar y escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.

Mojo de Papaya

- 500g de papaya madura muy dulce
- 3 cucharadas de vinagre de Jerez
- 3-4 cucharadas de salsa soja clara 2-3 cucharadas de

miso

rojo

- 2-3 cucharadas de mirin
- 10g de orégano seco
- 500g de papaya madura muy dulce
- 3 cucharadas de vinagre de Jerez
- 3-4 cucharadas de salsa soja clara 2-3 cucharadas de miso

rojo

- 2-3 cucharadas de mirin
- 10g de orégano seco
- 3-4 cucharadas de zumo de lima 1 pizca de azúcar
- 3 hojas de culantro
- 1 chile rojo mediano
- 80g de cebolletas tierna
- 6 dientes pequeños ajos tiernos

Pelar, desepitar y cortar la papaya en dados pequeños, mezclar con la salsa de soja, vinagre, miso, mirin y el zumo de lima. Agregar el chile picado muy fino, las cebollas cortadas en brunoise, los ajos tiernos cortado en brunoise, el orégano y el azúcar. Emulsionar en túrmix y filtrar.