

# Recetas

## Tempura de tomates cherry

---



### Ingredientes (para 4)

---

- 20 tomates cherry
- 200 g de harina (común o especial para tempura)
- 160 cc de agua
- 1 cucharadita de sal
- Aceite (de colza, de oliva, de cártamo o de otro tipo) para freír

### Preparación

---

1. Quite las pepitas de los tomates y utilice un mondadientes para perforar la piel 2 o 3 veces.
2. Prepare la masa de la tempura añadiendo agua a la harina y mezclando el conjunto. Agregue la sal.
3. Sumerja los tomates en la masa de tempura y fríalos a una temperatura de entre 170 ° C y 180 ° C durante unos 30 segundos.
4. Retírelos del fuego y dispóngalos sobre servilletas de papel absorbente para que absorban el exceso de aceite.