

TAMAGO VAGO DE CAMARÓN EN TEMPURA

INGREDIENTES

3 - 4 huevos de corral

Camarón

1 kg de harina de tempura o la hacemos con la proporción de la receta:

150 g de fécula de patata o maicena

3 yemas de huevo

850 g de harina.

1 diente de ajo

Cabezas de gamba blanca

Aceite de oliva suave

Caldo dashi (opcional):

Hon dashi

Kombu

Katsuobushi

Soja

Mirim

MODO DE HACERLO

Comenzamos friendo el camarón en tempura. Podemos comprar harina de tempura o hacer la masa de tempura nosotros empleando harina normal (850 g), 3 yemas de huevo y 150 g de fécula de patata o maicena (15%). Añadimos agua fría ya que el contraste nos da un resultado más crujiente. Mezclamos con la mano de arriba hacia abajo para que no haga muchos grumos aunque alguno pequeño puede quedar puesto que tenemos que moverla lo mínimo para que no quede muy elástica. La mezcla debe quedar muy líquida, pero tiene que cubrir el alimento. La fritura de la tempura no debe llegar a coger un tono dorado.

Para tempurizar los camarones los echamos en un bol, añadimos un pelín de sal y un poco de la mezcla para tempura. La temperatura óptima para el aceite es de 170 °C. Es importante ir echando los camarones uno a uno.

TAMAGO VAGO DE CAMARÓN EN TEMPURA

Para potenciar el tamago utilizamos, en clase, cabeza de gamba roja (en casa podemos usar cigala, carabinero...) que haremos al ajillo. Las salteamos en la sartén con aceite, sal y un diente de ajo. Lo dejamos enfriar (para que no se evapore el jugo de las cabezas) y machacamos las cabezas en un colador. Podemos añadir un pelín de agua a la sartén para desglasar. Podemos mezclar esta esencia con un poco de caldo dashi. En una sartén, con un poco de aceite, vamos echando el huevo y retiramos del fuego. Vamos moviendo, rascando un poco y reduciendo el fuego para que no se cuaje demasiado ni muy rápido. Debe estar muy jugoso. Echamos, con una cuchar, la esencia de cabeza de gamba por encima (puedo echarle también huevas de erizo, panceta fina...) y repartimos, por último, los camarones en tempura sobre toda la superficie del tamago. Terminamos con un poco de sal por encima.

COMENTARIOS ADICIONALES

Como curiosidad, “tamago” significa huevo en japonés.

Para hacer tamago, tortilla japonesa, utilizaremos 3-4 huevos, 20 cl de caldo dashi y 15 g de azúcar.

Idea: tempurizar pollo con pimienta y otras especias.

Ojo: al cortar las cabezas de las gambas dejar la última falange del cuerpo.

Idea: este tamago vago está delicioso también con, por ejemplo, tuétano y caviar.