

TEMPURA DE PESCADO AZUL CON ALI OLI CITRICO



INGREDIENTES

300 g atún rojo en lomo

300 g salmón en lomo

REBOZADO

100 g agua

Zumo de 4 limas

6 gotas de tabasco

150 g harina

1 cucharadita de sal

30 g maicena

½ cucharadita de pimienta negra

1 cucharada de eneldo picado

½ cucharadita de levadura

100 g cerveza

ALI OLI CÍTRICO

1 diente de ajo

3 yemas

Zumo de 1 limón

Zumo de 2 limas

Ralladura de 1 limón

Ralladura de 2 limas

30 g almendras laminadas

10 g jengibre rallado

200 g aceite de oliva

Sal

MODO DE HACERLO

Cortar los lomos de atún y salmón en bastones de unos 2 cm de grosor.

REBOZADO

Mezclar el agua, el zumo de lima, el tabasco, la harina, la sal, la maicena y la pimienta negra. Cuando se forme una masa lisa y homogénea añadir e incorporar bien el eneldo, la levadura y la cerveza.

Sumergir los bastones de pescado en la masa y freír en abundante aceite caliente. Escurrir sobre papel absorbente.

ALIOLI CÍTRICO

Pelar el diente de ajo y blanquear cociéndolo durante 2 min en abundante agua con sal. Escurrir y triturar en una máquina de cuchillas con las yemas, el zumo de limón, el zumo de lima, las almendras, el jengibre y una pizca de sal. Cuando se haya formado una pasta añadir el aceite y emulsionar bien.

Servir la tempura de pescados recién frita con el alioli cítrico.

VARIANTES

Se puede hacer la tempura con otros pescados: anchoas, sardinas, caballa, jurel, ...

Acompañar con alioli normal, mayonesa de pimentón, verduras asadas, ...

CONSERVACIÓN

El pescado es de consumo inmediato.

La salsa se guarda en la nevera unos días.