



# CONEJO EN TEMPURA

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)

**1 conejo cortado en trozos medianos**  
**1 diente de ajo**  
**½ manojo de perejil**  
**Aceite de oliva para freír URZANTE**

**Para la tempura:**

**100 gr de harina de trigo GALLO**  
**100 gr de harina de maíz DIET**  
**250 gr de agua**  
**1 cucharada de café de levadura ROYAL**  
**Sal**

**Para la salsa:**

**200 gr de salsa de tomate HELIOS**  
**20 gotas de tabasco**  
**1 manojo de cebollino**  
**20 ml de aceite de oliva virgen ALMAZARA DE TUDELA**

## ELABORACIÓN

Picamos el ajo y el perejil, lo mezclamos con el conejo y dejamos marinar durante 30 minutos. Mientras, preparamos la tempura mezclando las harinas con el agua fría, la levadura y la sal.

**Para la salsa:**

Picamos el cebollino y lo mezclamos con la salsa de tomate, las gotas de tabasco y el aceite de oliva virgen.

Pasamos los trozos de conejo por harina y luego por la tempura. Los freímos en aceite a 160 grados, hasta que estén los trozos doraditos y crujientes.

Sacamos a papel absorbente y servimos con la salsa en un bol.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
45'



DIFICULTAD  
8/10



SALUDABLE  
6/10