



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