

# Tempura pétalos de rosa

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

## INGREDIENTES

0  
2 Rosas - frescas y olorosas  
150 gr Harina repostería  
250 ml Agua  
0,50 cucharada/s Azúcar  
0,50 cucharada/s Sal  
1 cucharada/s Levadura - prensada.  
Aceite girasol

## ELABORACIÓN

Disolver la levadura en algo de agua templada, agregar el resto del agua y la harina, disolver bien la mezcla y unir la sal y el azúcar. Reposar hora y media en sitio cálido.

Pasar los pétalos, después de cortar la parte verdosa que une al cáliz, por la tempura y freír en abundante aceite, escurrir sobre papel de cocina y espolvorear con sal Maldón.

Puedes hacerlo con flores de calabacín, capuchinas, gladiolos o violetas.

No uses aceite de oliva, porque anularía el sabor de las flores.