

Espárragos en tempura

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

INGREDIENTES

0

3 Espárragos - blancos por persona

Tempura

Sal Maldon

Salsa ñoras

ELABORACIÓN

Esta receta es del restaurante El Chaflan, del chef Pablo de Felipe Triturar los frutos secos en la th. Cortar los espárragos con la mano, nunca a cuchillo, dejarlos de de unos 10 cm y con un cuchillo afilarles la punta. Pasar los espárragos, por la Tempura y freír en abundante aceite, escurrir sobre papel de cocina y espolvorear con sal Maldon.