

Tempura de hortalizas y Queso Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- Queso Manchego semicurado Las Terceras, cortado en lonchas.
- Hortalizas al gusto, cortadas en tiras:
 - Zanahorias
 - Pimientos verdes y rojos
 - Ajos tiernos
 - Espárragos
- Aceite de girasol
- Harina de tempura
- Un huevo
- Agua muy fría, preferiblemente con gas.
- Cubitos de hielo
- Salsa de soja o agridulce o Tentsuyu. Con todas esta riquísimo, siempre que no sean muy saladas, pues el queso Manchego ya tiene sal.

PREPARACIÓN:

En un bol batimos el huevo y el agua fría. Le añadimos la harina para tempura y unos cubitos de hielo, meneamos ligeramente (tiene que quedar una masa semilíquida)

En una paella ponemos abundante aceite y cuando está bien caliente se van friendo rápidamente uno a uno los vegetales y el queso, previamente sumergidos en la

LAS TERCERAS

masa. El contraste de temperatura es fundamental para que quede crujiente y no coja apenas aceite.

Lo acompañamos con las salsas y lo comemos calentito.