

Lubina fritters

Por Eva De Gil Nicolas

Tempura de Dextrina

Ingredientes:

- **160g.** Harina floja
- **110g.** **Dextrina Ingredíssimo (ref.656712)**
- **0,5g.** Levadura prensada
- **125ml.** Agua
- **125ml.** Cerveza
- **0,5g.** Sal

Proceso:

1. Juntar todos los ingredientes.
2. Reservar en frío.

Fritura de lubina

Ingredientes:

- **100g.** Lubina fileteada sin escamas cortada a dados
- Tempura de Dextrina (preparada en el paso anterior)
- Salsa Kabayaki
- **Naranja Crunch Ingredíssimo (ref.608306)**
- **1 Hoja** Cilantro

Proceso:

1. Pasar los trozos de lubina por la tempura y freír a 170° C / 180° C.
2. Escurrir con un papel.
3. Emplatarse armónicamente con la salsa Kabayaki, la hoja de cilantro y Naranja Crunch.