



ELABORACIÓ PER A LA TEMPURA

1. Barrejar la farina amb la sal en un bol.
2. Afegir-hi l'aigua i formar una massa líquida homogènia.
3. Guardar-ho tapat a la nevera fins que sigui ben fred.

INGREDIENTS (3 PERSONES)

Per a la tempura:

- 56 g de farina blanca de blat
- 86 g d'aigua freda
- 1 pessic de sal

Per a les algues:

- 50 g d'algues variades
- 20 g de farina blanca de blat
- 200 ml d'oli apte per a fregir

ELABORACIÓ PER A LES ALGUES

1. Hidratar les algues seguint les instruccions del producte.
2. Escórrer les algues i assecar-les amb paper.
3. Enfarinar-les i espolsar la farina sobrant.
4. Posar l'oli a escalfar per a fregir.
5. Passar cada una de les algues per la massa i, amb l'ajuda d'unes pinces, escórrer l'excés de massa.
6. Introduir amb cura a l'oli calent.
7. Fregir uns minuts, treure i escórrer sobre un paper absorbent.

OBSERVACIONS

- Proposem utilitzar espaguetis de mar i dulce salvatge ja que son dues algues de formats, textures i sabors diferents que combinen bé.

NOTES:

