

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

LAGARTO IBÉRICO EN TEMPURA DE CURRY CON CREMA DE PIMIENTOS Y VERDURITAS SALTEADAS

INGREDIENTES:

Para la tempura:

100gr de harina

50ml de gaseosa

1 cucharada curry madrás

1/2 calabacín

1/2 pimiento rojo

1/2 pimiento verde

1/2 cebolla

8 champiñones

4 tiras de lagarto ibérico

1 bote de pimientos del piquillo

100ml de caldo de verduras

PROCEDIMIENTO:

Para la crema de piquillos:

En un cazo ponemos el caldo y los pimientos, dejamos cocer durante 20 min, trituramos y colamos bien fino. Reservamos.

Para la tempura:

Mezclamos los ingredientes y dejamos reposar en frío en la nevera (cuanta más fría esté mejor).

Para las verduras:

Cortamos las verduras en mirepoix y salteamos a fuego vivo. Reservamos.

Sazonamos el lagarto, lo pasamos por la tempura y freímos en abundante aceite.

Pasamos por papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

PRESENTACIÓN

En un plato llano colocamos la crema de pimientos, encima las verduras y la tempura de lagarto y decoramos con germinados.

