



# Tempura de calabacín con Mayonesa Guachinerfe

## INGREDIENTES

Agua muy fría	350 ml
Huevo	1 ud.
Harina de trigo	250 g
Calabacín / Bubango	500 g
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Aceite para freír	Al gusto
Mayonesa Guachinerfe	Al gusto
Perejil	Al gusto
Cebollino	Al gusto



Mayonesa **Guachinerfe**

## PASOS

1. Lavamos bien el calabacín, y lo cortamos en rodajas no muy finas. Salpimentamos al gusto.
2. Antes de rebozar el calabacín, lo secamos bien con servilletas de papel.
3. En un bol mezclamos la harina y el huevo, cuando esté bien integrado vamos incorporando poco a poco el agua fría.
4. Recubrimos los calabacines con la mezcla de tempura. Tiene que quedar una capa fina de mezcla, así quedarán más crujientes.
5. Calentamos el aceite y, cuando esté bastante caliente, introducimos los calabacines. Les damos vuelta cuando estén dorados.
6. Servimos con una capita de Mayonesa Guachinerfe, perejil y cebollino picado.



[info@guachinerfe.com](mailto:info@guachinerfe.com)

**RECUERDA.** Puedes enviarnos tus recetas a:

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>