

## ALCACHOFAS EN TEMPURA

Ingredientes para 4 personas:



4-6 alcachofas

100 gr. de harina para tempura

150 de agua "muy fría"

250 ml. de aceite

pimienta

sal

### Elaboración:

- Cortar el tallo de las alcachofas y quitar todas las hojas hasta llegar prácticamente al corazón.
- Cortar cada corazón de alcachofa en 4-6 trozos.
- Salpimentar las alcachofas y pincharlas con un palillo.
- En un bol mediano mezclar la harina con el agua, con un tenedor, hasta que no queden grumos.
- Pasar las alcachofas por la témpura y reservar en un plato.
- En una sartén pequeña-mediana calentar el aceite, a fuego medio-alto, y freírlas durante 1-2 minutos.
- Poner papel de cocina en un plato, para absorber el exceso de aceite y servir inmediatamente.