



VOLVIENDO a la INFANCIA: en TEMPURA, PRINCESITAS y CAMELOS de FARINATO

PABLO DE ANTONIO VILLORIA
RESTAURANTE LAS MENINAS
Salamanca

Tiempo de elaboración: 30'



Elaboración

Tempura: Mezclar la harina con el agua helada, hacer bolitas con el farinato, envolver con la tempura y freír en abundante aceite y reservar.

Princesitas: Hacer rollitos con el hojaldre y el farinato muy estirado superpuesto, pintar con huevo y es-

polvorear un poco de azúcar glass, 15 min 190°C.

Caramelos: Cortar la lámina de pasta brik en cuatro, hacer churritos con el farinato y enrollar con la pasta brik, atar con tiras de puerro previamente escaldadas y freír en abundante aceite.

Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 400 gr. /
Harina de tempura 50 gr. / Agua helada
50 ml. / Hojaldre 100 gr. / Pasta brik
1 lámina / Puerro 1 ud.