

Cómo preparar aros de cebolla en tempura de forma fácil y rápida

Ingredientes

- - 4 cebollas
- - 150 gr de harina
- - 2 cucharadas de pimentón
- - Medio vaso de cerveza
- - Media bolsa de hielo
- - 1 vaso de agua
- - 350 ml de aceite

Cocinar unos **crujientes y deliciosos aros de cebolla** es mucho más fácil de lo que parece, pero hay algunos **trucos indispensables** que se deben seguir. La temperatura de la mezcla en busca de una [tempura perfecta](#) o incluir cerveza resultan claves.

Te lo explicamos en el siguiente **video**. ¡A cocinar!