

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** Daniel Olmedo M



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituir el agua por leche para que queden más consistentes.

## **Descripción:**

Son un excelente aperitivo.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 250 ml de Agua
- 50 gr de Mantequilla
- 50 gr de Queso rallado
- 125 gr de Harina
- 3 Huevos
- 75 gr de Jamón Serrano
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de Levadura Royal

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Picar el jamón serrano muy fino.

### **Paso 2**

En un cazo, poner a calentar el agua con la mantequilla y cuando hierva incorporar la harina, previamente tamizada con la levadura.

### **Paso 3**

Retirar del fuego y remover enérgicamente hasta que se forme una masa espesa. Incorporar el queso rallado y salpimentar.

#### **Paso 4**

*Añadir los huevos uno por uno, sin dejar de remover y cuando la masa esté fina y ligera incorporamos el jamón serrano. Remover para mezclar bien todos los ingredientes.*

#### **Paso 5**

*Sejar que la masa se enfríe un poco y poner a calentar una sartén con abundante aceite. Hacer los buñuelos con ayuda de dos cucharas y freírlos en el aceite bien caliente a fuego fuerte, hasta que estén bien dorados.*