Buñuelos de Jamón y Queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** M Jesus Gonzál



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 aciete bien caliente a fuego fuerte, hasta que estén bien dorados.