BUÑUELOS DE CALABAZA

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg de Calabaza
- 1 cebolla
- 1 manojo de Perejil
- 1 cucharadita de comino (optativo)
- 100 g de Harina
- 1/2 vasito de Leche
- 2 huevos
- Sal Aceite de oliva para freir
- Zanahoria rallada para acompañar

Preparación:

Paso 1

1En un cuenco poner la harina con una pizca de sal; añadir la leche fría, poco a poco, removiendo con una cuchara de madera hasta que la crema esté bien espesa. 2Incorporar las yemas de los huevos, una a una, mezclándolas bien con la crema. Dejar reposar en la nevera y reservar las claras.

Paso 2

3Paso 2 Pelar la calabaza y retirar las semillas; rallar en hilos finos y poner en un cuenco. Pelar la cebolla y picar muy fina. 4Mezclar con la calabaza. Añadir una cucharadita de perejil bien picado y unos granos de comino. Salar ligeramente y añadir a la mezcla anterior, removiendo muy bien.

Paso 3

5Reservar en la nevera, Paso 3 Batir las claras a punto de nieve, con varillas eléctricas preferiblemente hasta ponerlas muy firmes. 6Mezclar con la calabaza, con movimientos envolventes. Seguidamente, poner una sartén honda con abundante aceite de oliva a calentar; cuando comience a humear ir echando pequeñas porciones de bolitas y dejar dorar. 7Escurrir sobre papel absorbente y servir caliente sobre un lecho de zanahoria rallada. Adornar con una ramita de perejil..