

# BUÑUELOS DE CALABAZA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Reyes Esquinas



**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. 7Ecurrir sobre papel absorbente y servir caliente sobre un lecho de zanahoria rallada. Adornar con una ramita de perejil..