

Buñuelos Con Remolacha

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Harina 0000: 1 Taza

Leche: c/n

Polvo de hornear: 1 Cucharada

Remolacha: 4 unidad

Soda: c/n

Huevos: 3 unidad

Nuez Moscada: c/n

Queso Rayado: 4 cucharadas medianas

Sal y Pimienta: c/n

Para La Salsa:

Crema de leche: 1 cuacharada

Queso mascarpone: 150 grs

Queso Roquefort: 50 g

Preparación de la Receta

- Mezclar En un bowl huevos hasta romper la liga,
- Agregar un poco de leche, sal, pimienta, nuez
- Moscada y un chorro de soda.
- Incorporar queso rallado, polvo de hornear y *harina*, mezclar hasta integrar y obtener una pasta algo
- Espesa
- Agregar de ser necesario mas leche o mas *harina* hasta lograr la consistencia deseada.
- Rallar las remolachas con piel y añadir a la mezcla.
- Dar forma con 2 cucharas y freir en aceite caliente dorando por ambos lados.
- Servir con *perejil* fresco por encima y acompañar con la salsa de queso azul.
- Para la salsa
- Mezclar en un bowl pequeño mascarpone, *crema* de leche y queso azul desmenuzado.
- Calentar unos segundos en el microondas (hasta que se funda el queso)