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 freìr 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)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-con-remolacha