

# Buñuelos de bonito

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Extras

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

### Para los buñuelos

**Perejil picado:** 10 g

**Bonito en conserva:** 375 g

**Agua:** 500 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Harina 000:** 250 g

**Huevos:** 7 Unidades

**Grasa de Cerdo:** 90 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Colocar el agua junto con la grasa en una *cacerola* y *hervir* hasta que la grasa haya fundido.
- Añadir la *harina* de una vez y cocinar con cuchara de madera hasta que la masa comience a separarse de los bordes
- Retirar del fuego e ir añadiendo los huevos de a uno.
- Por último incorporar el **bonito** desmenuzado, el *perejil* y el *ajo* picados.
- Rectificar los condimentos con sal y pimienta.
- Colocar la preparación en una manga y mantener en la heladera hasta el momento de usar.
- Con la ayuda de un cuchillo pequeño, ir cortando los buñuelos del tamaño elegido a medida que salen de la manga sobre el aceite caliente.
- Cocinar hasta que estén bien dorados.
- Servir inmediatamente.