

Buñuelos de Calamar

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Clara batida a nieve: 1 unidad

Jugo de Limón: c/n

Panceta ahumada: 100 Gramos

Pimiento morrón verde: 1/2 unidad

Puré de papas: 100 grs

Tubo de Calamar: 500 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo picado: 2 Unidades

Limón para su ralladura: 1 unidad

Perejil picado: 3 cdas

Pimiento morrón rojo: 1/2 unidad

Rúcula: c/n

Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *pimiento* rojo, verde, *panceta* ahumada (todo picado), *ajo* y *perejil* hasta ablandar los vegetales.
- Agregar el **calamar** cortado en cubos, *condimentar* con sal, pimienta y cuando comience a soltar *jugo* añadir *harina*, integrar y cocinar por 2 minutos
- Llevar a un bowl, incorporar ralladura de *limón*, yema, puré de papas y trabajar hasta unir.
- Agregar 1 clara batida a nieve, integrar y freír en aceite caliente dándole forma a los buñuelos con la ayuda de 2 cucharas.
- Servir los buñuelos con gajos de *limón* y una salsa de *rúcula*, *perejil*, aceite de oliva y *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-calamar>