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