Buñuelos de Camarón y Maíz



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Bicarbonato De Sodio: 2 cdas
Fecula De Maiz: 2 cdas
Cebolla Larga: 1 Unidad
Queso campesinos rallado: 200 Gramos
Aceite para freir: c/n
Camarones picados: 100 Gramos
Maíces: 2 Unidades
Panela rallada: 2 cdas
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Desgranar el maíz y moler los granos con el molino
- Escurrir y dejar decantar el líquido.
- En un bol, mezclar el queso campesino rallado con el maíz molido escurrido -igual cantidad de ambos ingrediente-, *cebolla* larga picada, *huevo*, bicarbonato de sodio, *panela* rallada y sal.
- Incorporar el **camarón** picado, fécula de maíz, integrar todos los ingredientes y con la ayuda de 2 cucharas darle forma de quenelle a los buñuelos y freírlos en aceite caliente hasta *dorar* .
- Servir en plato con hojas de *plátano* en la base.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-camaron-y-maiz