

# 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>