Buñuelos de Cangrejo



Ingredientes

Buñuelos de cangrejo

Levadura en polvo: 1 cdita.
Harina: 125 grs.
Limon: Gotas
Aceite De Oliva: 1/4 L
Cangrejo guisado con verduras: 100 g
Huevos: 3 Unidades
Agua: 1/4 L
Mantequilla: 50 grs.

Preparación de la Receta

Para los buñuelos

- Poner el agua a *hervir* y agregar la *mantequilla*
- Agregar un poco de sal.
- Una vez hirviendo agregar de golpe *harina* y mover vigorosamente hasta integrar el conjunto
- Seguir moviendo en el fuego hasta que se evapore el exceso de humedad
- *Acitronar ajo* y *cebolla* con aceite de oliva, agregar *jitomate*, *pimiento* verde, *zanahoria* picados finamente y dejar cocinar por 5 min
- Agregar el **cangrejo** y dejar al fuego unos minutos
- Mezclar el *cangrejo* con la masa.
- Fuera del fuego ir agregando los huevos uno a uno
- Teminar agregando un poco de *jugo* de *limón* y de polvo para hornear
- Formar kenel con ayuda de una cuchara
- Freír en abundante aceite y escurrir en papel abosorvente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-cangrejo