

# 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
- Terminar 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 aborvente

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