Buñuelos de Escarola con Aderezo de Anchoas



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: c/n A gusto
Limon: c/n A gusto
Harina: c/n A gusto
Leche: 3 cucharadas medianas
¨**Pimienta**: c/n A gusto
Sal fina: c/n A gusto
Huevos: 3 Unidades
Escarola: 1/2 Atado
Jamòn crudo: 100 Gramos
Perejil picado: c/n A gusto
Queso Parmesano: 50 Gramos

Aderezo

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Leche: c/n A gusto
Dientes de ajo asados: 2 Unidades
Mostaza Dijon: 1 cucharadas medianas
Anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar las hojas de escarola en rodajas bien finas, llevar a un bowl
- Salpimentar, sumar *jamón* crudo picado rústicamente.
- Añadir queso parmesano rallado, huevos, leche y *perejil* picado
- Mezclar bien
- Añadir de a poco *harina* hasta lograr la consistencia deseada. Freír porciones de similar tamaño en aceite bien caliente, por ambos lados hasta que estén dorados
- Retirar a papel absorbente y reservar.
- Procesar con mixer *ajo* asado, *mostaza* Dijon, leche y emulsionar con aceite de oliva. Servir junto a los buñuelos y gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-escarola-con-aderezo-de-anchoas