

# Buñuelos de Langostinos y Maíz de Anna Olson

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Alcaparras:** c/n

**Camarones:** 2 Tazas

**Pepino:** 1 Unidad

**Polvo de hornear:** 1 cdita

**Aceite De Oliva:** c/n

**Harina:** 1 Taza

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Azucar:** 1 cda

**Choclo:** 1/2 Lata

**Pepinillos en vinagre:** c/n

**Leche:** 1 Taza

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

### POR ANNA OLSON, INVITADA AL PROGRAMA

- Picar la *cebolla* y rehogar con el *choclo*, agregando una ramita de *tomillo* para perfumar.
- Luego, preparar una masa, uniendo por un lado los secos : *harina* de maíz, *harina* de trigo, polvo de hornear, azúcar y sal. Por otro lado, los húmedos : *huevo*, *leche*. Integrar ambas preparaciones.
- Cortar los **langostinos** tamaño bocado, colocarlos en la masa, añadir el *choclo* rehogado con la *cebolla* y mezclar bien.
- Tomar porciones y freir en abundante aceite.
- Servir con una salsa de *yogur*, con pepino rallado, *alcaparras* y pepinillos.

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