

Buñuelos de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Buñuelos de berenjenas y verduras

Berenjenas: 2 Unidades

Harina: 3 Tazas

Pimiento rojo: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Pan Lactal: 2 Rodajas

Romero: Cantidad necesaria

Buñuelos de papa

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Nueces picadas: 50 g

Queso Mozzarella: 100 g

Puré de papas: 3 Tazas

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Buñuelos de berenjenas y verduras

- Retire la corteza del pan y corte en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- Corte las cebollas de verdeo al bias.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras.
- Corte el *zucchini* en tiras.
- Pele los ajos.

- Corte las berenjenas al medio y cocine en el horno con aceite de oliva, ajos, *romero* y sal hasta que la pulpa resulte tierna
- Retire la misma con una cuchara y mezcle con la miga de pan, los ajos y el *romero* para conseguir una mezcla con cuerpo, sal y pimienta.
- En un bowl prepare una pasta, mezclando los huevos con *harina*, leche y agua para conseguir una mezcla espesa.
- Tome una porción de la mezcla de berenjenas con la ayuda de una cuchara y pase por la pasta
- Fría en abundante aceite caliente.
- Pase los distintos cortes de verdura por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Retire sobre papel absorbente.

Buñuelos de papas

- Corte el queso *mozzarella* en cubos pequeños.
- Arme esferas de *papa* con las manos húmedas.
- Aplane y coloque un trozo de queso y un trozo de nuez, cierre.
- Pase por *harina*, luego por *huevo* batido con sal, pimienta y finalmente por pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva los buñuelos de verdura fríos o calientes.

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