

# 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 bies.
- 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