

Buñuelos de hortalizas

Ingredientes

Receta para 6 personas : 4 berenjenas • 4 calabacines • 4 huevos • 100 g de fécula de patata • 50 g de harina 200 g de agua • Sal y pimienta • Aceite de cacahuete

Preparación

Lavar y cortar en rodajas las berenjenas con el disco rebanador de 5 mm.

Lavar y cortar en bastoncitos los calabacines con un disco para juliana 6x6 mm.

Pelar y picar el ajo con el cutter.

Separar las yemas de las claras.

Mezclar en el cutter la harina y la fécula de patata con el ajo, las yemas de huevo, el agua y una cucharita café de aceite de oliva.

Batir las claras de huevo con el triturador e incorporarlas a la preparación.

Mezclar las rodajas y los bastoncitos con la masa de buñuelos y freír a 180°C hasta que estén dorados.

Ecurrir y reservar.

Sugerencia del Chef

Se puede marinar las hortalizas con un poco de pimienta de Cayena para realzar el gusto.

