



Buñuelos de gambas y calamar con menta

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 300 g de *Gambas peladas*
- 4 Ud. de *Calamares*
- 3 Ud. de *Huevos de corral*
- 1 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- *Harina*
- *Sal*
- *Levadura*
- *Agua*
- *Menta en polvo*
- *Aceite de oliva virgen*

Preparación

Paso 1 - Limpieza de los alimentos

Lavar las gambas pelades y los calamares. Yo he utilizado las patas de los mismos y las aletas.

Pelar y triturar la cebolla, y reservar.

Cascar los tres huevos.

Paso 2 - Ejecución

En una recipiente con aceite de oliva, saltearemos las gambas por un lado, las retiraremos y, después de ello, en el mismo aceite sobrante, haremos lo propio con las patitas de los calamares.

Cortaremos tanto las gambas como los calamares en pequeños trozos.

Tomaremos la cebolla triturada y la pocharemos bien.

Por otro lado, salaremos y batiremos los huevos con la ayuda de una varilla.

A los huevos añadiremos aprox. medio sobre de levadura Royal, y harina de trigo, hasta conseguir una pasta homogénea y con una textura cercana a un yogurt.

Añadiremos a esa masa, las gambas y las patitas de los calamares, rectificaremos de sal si fuese necesario y espolveáremos dicha masa con menta a discreción.

Paso 3 - Cocción y emplatado



Saborus - Buñuelos de gambas y calamar con menta

Tu comunidad de cocina

www.saborus.com

Para freír los buñuelos, de no tener freidora como es mi caso, lo haremos en una sartén pequeña, con bastante aceite, e iremos friendo los buñuelos de cuatro en cuatro a gas bajo, para evitar que se quemen por fuera y su cocción interior sea perfecta.

Finalmente emplataremos, en este caso, yo lo he transformado en un plato único al acompañarlo con unas acelgas al vapor y tiras de pimiento rojo escalibado. Déjate llevar por tu imaginación y decóralo apetitosamente.

¡Ahora solo hay que degustar!