



## Buñuelos de flores de calabacín

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Los buñuelos de flores de calabacín... ¡Es una historia de amor! Era niña la primera vez que me hicieron probar buñuelos de flores. Pensé que no me iba a parecer rico, y tampoco comible. ¡Y me encantó! Los preparo generalmente con **una salsa de tomate casera** que pongo en un cuenco pequeño, para untar los buñuelos. Cuando me queda masa de buñuelo, hago buñuelos de calabacín rallado.[/vc\_column\_text][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»3310? img\_size=»full» onclick=»zoom»[/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de los buñuelos de flores de calabacín

[vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]3-4 pers[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 15 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 20 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1594315725622{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 20 flores de calabacín
- 100g de harina
- 1 huevo
- 5 cl de agua muy fría
- 5 cl de leche fría
- sal, pimienta

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Empezar con la preparación de las flores de calabacín. Pasarlas delicadamente bajo el agua para lavarlas. Sacar el pistilo ya que puede ser un poco amargo a veces. Dejar secar las flores en un papel absorbente o un paño seco.
2. Separar la clara de la yema del huevo.
3. En un cuenco grande, mezclar la harina y la yema. Añadir luego la leche y el agua y mezclar bien. Salpimentar.
4. En otro cuenco, montar la clara de huevo a punto de nieve con una pizca de sal. Luego, mezclarlo delicadamente con una espátula para que se integre al resto de la masa.
5. Poner a calentar un sartén con aceite (medio-centímetro de profundidad de aceite).
6. Sumergir las flores enteras en la masa y luego en el aceite caliente. Dejar que se cocine y que se dore 3-4 min de cada lado).
7. Sacar del sartén y poner en un plato con papel absorbente. Eso permite eliminar el aceite que sobra.
8. Servir caliente, con una salsa de tomate.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Tips para los buñuelos de flores de calabacín

- El hecho de ponerle agua y leche muy fría permite que la masa sea más crujiente. La clara de huevo a punto de nieve lo hace más liviano.
- Es posible cambiar las flores de calabacín por flores de acacia.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1594566827334-5438a92da41c0bac48eee5106ee5b586-7? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Aperitivo
2. Entrada
3. Rincón salado

### **POST TAG**

1. vegetariano
2. verduras

### **Categoría**

1. Aperitivo
2. Entrada
3. Rincón salado

### **Etiquetas**

1. vegetariano
2. verduras

### **Fecha de creación**

23/07/2020

### **Autor**

admin

default watermark