Receta La Villita

BUÑUELOS DE COLIFLOR Y QUESO

Porciones: 3 Tiempo de preparación 30 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 1/4 kg. de coliflor cocida
- 100 gr de pan molido
- 150 gr. de queso rallado manchego La Villita
- Pimienta negra
- Aceite suave para freír
- Sal

Para el rebozado:

- 100 gr. de harina
- Levadura en polvo
- 1 huevo
- Ajo en polvo
- Perejil fresco
- Pimienta negra
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy haremos buñuelos rellenos de coliflor y queso:

Lo primero que haremos será preparar la masa de éstos poniendo la coliflor ya cocida y escurrida en un molde, añadimos el pan molido y el queso manchego La Villita, salpimentamos todo y a la vez que vamos triturando la coliflor con un tenedor, lo vamos mezclando hasta conseguir una masa homogénea.

Ahora, en otro recipiente, preparamos el rebozado de los buñuelos de coliflor y queso, y en esta ocasión, lo primero que haremos será poner el huevo, salpimentar, añadir un poquito de ajo en polvo, una ramita de perejil bien picadito y lo batimos.

Incorporamos la harina, una pizca de levadura y volvemos a batir hasta obtener una masa.

En una sartén ponemos abundante aceite a calentar y mientras adquiere temperatura, con una cuchara, vamos formando bolitas con la masa de la coliflor y el queso y las pasamos al recipiente del rebozado.

Cuando nuestros buñuelos de coliflor y queso estén bien impregnados, los freímos hasta que estén dorados. Retiramos sobre papel de cocina y ¡listos para comer!

LaVillitaMX @LaVillita