



30
minutos

Buñuelos de calçots

Ingredientes:

12 calçots

7 huevos

1/2 litro de leche

250 g de harina

175 g de mantequilla

Aceite oliva

Sal al gusto

Pimentón dulce y ahumado
al gusto



Elaboración: Poner un cazo al fuego con la leche, la sal y la mantequilla cortada en dados. Arrancar el hervor. Una vez fundida la mantequilla, apagar el fuego y poner la harina con el pimentón ahumado de golpe. Mezclar hasta tener una masa espesa y ligada. Procurar que la masa no se pegue ni el cazo ni a la cuchara. Dejar enfriar unos 10' y mezclar los huevos, de uno a uno, con la mezcla. Al remover parecerá que la mezcla se va a cortar, pero no es así. Seguir hasta que se ligue. Luego, poner el siguiente huevo. Así hasta integrarlo todo. El conjunto debe quedar como una crema pastelera. Limpiar los calçots. Cortar en rodajas finas. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreír a fuego lento, que no cojan color. Añadir a la mezcla ya preparada. Poner una sartén al fuego con aceite listo para freír. Con una cuchara de postre coger una cucharada de masa y con, otra cuchara, poner porciones al aceite. Freir los buñuelos hasta dorarlos. Retirar y dejar sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Servir y comer tibios.