



30
minuts

Bunyols de calçots

Ingredients:

12 calçots

7 ous

1/2 litre de llet

250 g de farina

175 g de mantega

Oli oliva

Sal al gust

Pebre vermell dolç i fumat
al gust



Preparació: Posar un cassó al foc amb la llet, la sal i la mantega tallada a daus. Arrencar el bull. Un cop fosa la mantega, apagar el foc i posar la farina amb el pebre vermell fumate de cop. Barrejar fins a tenir una massa espessa i lligada. Procurar que la massa no s'enganxi ni al cassó ni a la cullera. Deixar refredar uns 10' i barrejar els ous, d'un a un, amb la mescla. En remenar tindrem la impressió que la barreja s'ha de tallar, però no és així. Seguir fins que es lligui. Després, posar el següent ou. Així fins a integrar-los tots. El conjunt ha de quedar com una crema pastissera. Netejar els calçots. Tallar a rodanxes fines. Sofregir-los, amb poc oli, a foc lent, que no agafin color. Afegir-los a la barreja ja preparada. Posar una paella al foc amb oli a punt per fregir. Amb una cullera de postres agafar una cullerada de massa i amb, una altra cullera, posar porcions a l'oli. Coure els bunyols fins a enrossir-los. Retirar i deixar sobre paper absorbent per treure l'excés d'oli. Servir i menjar tebis.