

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Buñuelos de Ajo Y Perejil



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Morado Big Garlic
- Aceite de Oliva Extra
- Una Pizca de Sal
- 200 gr de Harina
- 3 Huevos de corral
- 1 rama de Perejil Fresco
- Colorante alimentario amarillo
- 20 gr de Levadura en polvo
- Aceite de Girasol (para freír)

Paso a Paso



1. Cortamos la cabeza de ajo por la mitad, la colocamos en un recipiente apto para el horno, y le añadimos un chorrito de aceite extra de oliva.
2. Introducimos al horno a 160 gr, durante unos 8 minutos, hasta que estén blandos.
3. Dejamos atemperar, y sacamos la piel de los ajos, y los colocamos en un bol para realizar un puré machacando los dientes con un tenedor.
4. Añadimos los huevos, los batimos y mezclamos con una pizca de sal, con la harina y los batimos hasta que no queden grumos.
5. A esa misma mezcla añadimos también la levadura, el perejil picado y el colorante alimentario y batimos con la varilla, hasta que no queden grumos.
6. Dejamos que repose la masa y que actúe la levadura unos 20 minutos, tapada.
7. Pasado este tiempo, calentamos la freidora y vamos echando cucharadas de la mezcla de una en una al aceite caliente.
8. Sacamos los buñuelos de la freidora y colocamos en un plato con papel absorbente.

TERMINADO DEL PLATO:

9. En un plato al gusto, colocamos nuestros buñuelos bien colocados y decoramos con un poco de perejil fresco.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos completar esta receta con algún ingrediente que acompañe al ajo, como bacalao, espinacas, setas... Primero confitaríamos o saltearemos estos ingredientes y los trocearemos ligeramente para añadirselos a la masa después. En el caso del bacalao, sin espinas ni piel.
- A nuestros buñuelos de Big Garlic, les va perfectamente un alioli ligero, una cremita de queso Idiazábal o una mermelada de tomate.
- Es una receta muy fácil que viene bien como entrante o aperitivo.