



Dificultad

Baja



Cocina

Mediterránea



4 Comensales



Tiempo

30 minutos



Variedad

Castaño

Buñuelos de Calabaza con Ajo Castaño



1. Pelamos el diente de Ajo Castaño.
2. Pelamos la Calabaza, le retiramos las pepitas y la cortamos en dados, aproximadamente de un dedo de grosor.
3. En una cazuela introducimos el Ajo y la Calabaza, sazonamos y cubrimos con agua. Dejamos cocer unos 15 minutos, hasta que la Calabaza esté tierna.
4. En este momento introducimos la Calabaza y el Ajo, junto con un poco del líquido de la cocción, en un vaso batidor y trituramos.
5. En un bol vamos a preparar la masa para los buñuelos. Mezclamos la Harina, una pizca de Sal, los Huevos y la Levadura, y batimos bien hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Añadimos la Calabaza triturada a la masa y seguimos batiendo para que todos los ingredientes se mezclen. Dejamos reposar durante 10 minutos.
7. Pasado este tiempo y con ayuda de dos cucharas, vamos haciendo bolas con la masa para obtener los buñuelos.
8. En una sartén añadimos el Aceite y lo calentamos. Vamos friendo los buñuelos hasta que estén dorados, sin tener el fuego demasiado alto, pues podrían quemarse por fuera y quedar crudos por dentro.

Terminado del Plato

9. Vamos a realizar una Salsa para acompañar a nuestros Buñuelos: picamos unas cuantas hojas de Menta fresca.
10. En un bol añadimos la Menta, el Yogur Natural y la Nata Líquida y batimos bien para que se mezclen todos los ingredientes.
11. Vertemos la Salsa en un recipiente y acompañamos con nuestros Buñuelos de Calabaza.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateos

- Es este caso hemos hecho una salsa a base de Yogur, pero podemos acompañar los buñuelos con un alioli de Ajo Negro, una salsa de Curry, ... ya que se tratan de buñuelos salados.
- Podemos sustituir la Calabaza por algún ingrediente similar como Garbanzos, Zanahoria, ... e ir cambiando el sabor base de nuestros buñuelos.

Ingredientes

- 1 dientes de Ajo Castaño
- 500 gr de Calabaza
- 2 Huevos
- 100 gr Harina
- 50 ml de Nata Líquida
- 1 Yogur Natural
- Hojas de menta fresca
- 1 sobre levadura
- Aceite de Girasol
- Sal