

Receta de Buñuelos De Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, quiero daros las gracias a tod@s los seguidores de este blog de recetas, por vuestros comentarios y vuestro apoyo y para hoy os dejo esta receta que seguro que también os gustará.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (medio kg.)
- Huevos (tres)
- Sal y Pimienta blanca
- Jamón serrano (unos 50grs.)
- Queso rallado (30 grs.)
- Mantequilla (40grs)
- Harina (100grs)
- Aceite de oliva
- Agua (250ml.)

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola al fuego, el agua, la mantequilla, un poco de sal y pimienta blanca
2. Cuando empiece a hervir, añadir la harina y remover hasta que se forme una bola de masa
3. Poner la mezcla en un bol y dejar que se enfríe un poco
4. Cuando la masa esté templada, añadir los huevos de uno en uno y remover bien, echar el queso rallado y mezclar bien, procurando que la masa no quede muy clara
5. Hacer la pechuga de pollo a la plancha y picarla en trocitos finitos, también el jamón e incorporarlo a la masa
6. Con una cuchara ir cogiendo porciones de la masa y darle forma de buñuelos
7. En una sartén con aceite bien caliente, freír los buñuelos hasta que queden bien dorados
8. Colocarlos sobre papel de cocina absorbente
9. Servir calientes y....buen provecho!!!