XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES

Buñuelos low cost

4 raciones 425 kcal

Ingredientes

- **3** trozos de panga
- Pimentón de la Vera
- Pimienta
- Sal
- Orégano
- Tomillo
- Romero
- AOVE
- **2** huevos
- **250 g** harina
- Levadura química
- **100 ml** leche
- **1 manojo** de perejil
- **3 dientes** de ajo
- Aceite de girasol para freír

Elaboración

1. Marina la panga entera con AOVE, pimentón, pimienta, sal, orégano, tomillo y romero
2. Pásala a la sartén y cocínala por ambos lados hasta que esté jugosa
3. Ahora desmígala y déjala lista para mezclar
4. Prepara la masa con huevos, harina, leche, ajo picado, perejil y levadura
5. Añade la panga desmigada a la masa y mezcla hasta obtener una crema espesa y aromática
6. Fríe cucharadas de masa en aceite caliente hasta que queden DORADOS, INFLADOS y ULTRACRUNCHY
7. Escurre y disfrútalos antes de que se enfríen

POR RACIÓN	26 g Proteínas	13 g Grasas	52 g Hidratos	2,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa