



Vitalia

para comer como en casa

Buñuelos de verduras



ingredientes (4 personas)

-250 g de harina de garbanzos, agua hasta dar textura necesaria

-1 cebolla morada, 100 g de zanahoria, 1 pimiento rojo, 2 pimientos verdes, 1 calabacín, 1 patata y cualquier vegetal que se pueda cocinar con una breve fritura

-comino, sal, pimienta negra

Para la salsa

-1 puerro, 2 decilitros de leche, 2 de nata y 150g de queso azul

Además:

-Aceite de oliva suave para freír

Buñuelos de verduras

 50 min

elaboración

1-Podemos hacer la harina de garbanzos nosotros mismos triturándola hasta dejar bien fina con un vaso americano o una picadora potente. Añadir poco a poco agua fría con sal hasta que tenga una consistencia cremosa pero firme. Mezclar con los vegetales picados muy finamente, la patata rallada, comino y cilantro fresco

2-Poner aceite al fuego y cuando esté caliente, meter cucharaditas de la masa en tandas. Sacar a papel de cocina, salar y servir bien calientes.

3-Acompañar de una salsa de queso azul que elaboraremos pochando el puerro, agregar la leche y nata y reducir 10 minutos a fuego suave, triturar con el queso azul.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

