Buñuelos vegetales con especias

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 kg. de Coliflor
- 1 Cebolla
- 1 cucharada de Mantequilla
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1/2 cucharadita de Cúrcuma
- 1/2 cucharadita de Comino en polvo
- 1 cucharadita de Azafrán
- 1/2 cucharadita de Cilantro en polvo
- 100 ml. de Leche
- 1 Huevo
- 100 g. de Harina
- Aceite de oliva
- La salsa:
- 200 ml. de Yogur natural
- Zumo de medio limón
- 1 cucharada de Hojas de menta
- unas gotas de Tabasco ahumado
- 1/2 de Pepino

Preparación:

Paso 1

Separa la coliflor en ramilletes y cuécela en una olla grande con 100 ml. de agua, la cebolla picada, la mantequilla y la sal. Remueve la coliflor y echa las especias cuando el líquido se haya evaporado. Remueve de nuevo, deja 3 minutos y apaga. Pon en un cacito a fuego medio la leche y el azafrán y cuando empiece a hervir, apaga el fuego y deja enfriar. Salpimenta y mezcla con el huevo batido. Incorpora con cuidado y sin prisas la harina para formar una masa homogénea y medio espesa. Rebozar las ramitas de coliflor en la masa y fríela

en el aceite muy caliente (absorve menos grasa) durante 3-4 minutos hasta que quede dorada y crujiente. Deja los buñuelos sobre papel de cocina. Pela el pelino y quítale las semillas. RÁAAAALLALO. Mezcla con los ingredientes del salsote y colócalo en un bol. Sirve los buñuelos calientes y por el pringue al lado para ir mojando.