

Una receta económica y muy rica: Buñuelos de papa

17/03/2024



¡Imaginate un bocado doradito por fuera, suave y lleno de sabor por dentro! Eso es exactamente lo que te ofrecen los buñuelos de papa.

Esta combinación de simpleza y sabor es perfecta para esos momentos en los que buscás algo delicioso y fácil de hacer.

Ya sea como snack para el mate o como guarnición para una comida especial, estos buñuelos son una garantía de éxito. ¿Te animás a hacerlos? Acá te paso la receta.

Cómo preparar Buñuelos de Papa

Vamos a necesitar:

Te puede gustar

Ingredientes

- 700 g de papas
- 150 g de [salame](#)
- 100 g de queso (puede ser cremoso o el de tu preferencia)
- 2 cucharadas de harina 0000
- 2 huevos
- 3 cucharaditas de perejil picado
- 2 cucharadas de cebolla bien picadita
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- Harina extra para enharinar
- Aceite (el necesario para freír)

Procedimiento

1. Primero, hay que lavar, pelar y hervir las papas hasta que estén bien tiernas. Una vez listas, escúrrelas y hace un puré. Dejé enfriar un ratito.
2. En un bol grande, sumá al puré el salame y el queso bien picaditos. Luego, añadí los huevos, el perejil, la cebolla, la sal, la pimienta y la harina. Revolvé bien hasta obtener una masa homogénea.
3. Con las manos apenas enharinadas, sacá porciones de la mezcla y formá bolitas. Después, aplastá un poquito para darles forma de buñuelo.
4. Pasá cada buñuelo por harina, sacudiendo lo que sobra. Calentá aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, sumá con cuidado los buñuelos.
5. Fríelos hasta que estén dorados de ambos lados, unos 2-3 minutos por lado. Usá una espumadera para retirarlos y dejalos secar en papel absorbente.
6. Servilos calientes, ya sea como entrada o acompañamiento.

Estos buñuelos de papa son sencillamente irresistibles. La combinación de papa, salame y queso da como resultado un sabor que te va a encantar y que, seguro, va a ser un éxito en tu mesa. Así que, ¡a cocinar y disfrutar! ¡Hasta la próxima receta!

Fuente: www.culinaryrecipes.top