

FLORES DE SAÚCO REBOZADAS

Ingredientes para 2 personas

5 CORIMBOS DE SAÚCO

1 HUEVO

2 CD DE HARINA KAMUT

AGUA Y SAL

ACEITE

saludnaturalformacion.com



Flores de Saúco rebozadas

receta Teresa Altimir

- Preparar la masa para rebozar mezclando el huevo, la sal, la harina y finalmente añadir sólo un poquito de agua para alargar la masa y hacerla más ligera. Las medidas de harina y agua son variables dependiendo de la harina que se use y de la medida del huevo. Básicamente tiene que quedar una masa de rebozado casi líquida
- Poner el aceite a calentar y cuando esté al punto, introducir 1 corimbo en el rebozado sosteniéndolo por el tallo, que quedará sin rebozar, y seguidamente ponerlo en la paella boca abajo, con el tallo hacia arriba.
- Sacar de la paella cuando empiece a tostarse, antes de quemarse
- Servir sólo o acompañado de alguna salsa

Hay muchas recetas de masas para rebozar, puedes experimentar a hacerlo sin huevo, con impulsor, con algún otro tipo de harina, o incluso con un rebozado dulce. A más espesa la masa, más parecido a un buñuelo será, pero menos apreciaremos el sabor floral de los corimbos