

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bu%c3%b1uelos-de-pescado.html>

Buñuelos de pescado

INGREDIENTES

1/2 kg. de pescado
1 huevo
Harina
Levadura
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Primero se batien los huevos y se les añade agua. A continuación, se agrega harina a la que se habrá incorporado un poco de levadura. Se sazona y se sigue batiendo. Cuando se encuentra en su punto, se reserva.

El pescado, limpio y sin espinas, se corta en trozos regulares y éstos se pasan por la masa. Se dejan caer en una sartén con abundante aceite caliente.

Cuando estén dorados, se sacan y se les escurre bien el aceite.

Nota:

En la receta no se especifica concretamente el pescado que debe utilizarse, porque puede tratarse de merluza, pescadilla, etc. Este mismo preparado se puede emplear también para alcachofas, champiñones o queso. No obstante, hay que tener en cuenta que la pasta utilizada difiere según la naturaleza del alimento que se vaya a rebozar. Pueden ser salados, como los casos mencionados, o dulces como los de plátanos, manzanas o higos.

Se dice que los buñuelos, de origen árabe, llegaron a España a través de las Cruzadas y algunos también opinan que la palabra 'buñuelo' procede del francés 'buigne', que significa 'hinchazón'.

En Andalucía, por lo general, cuando se habla de "buñolada" se hace referencia a una fiesta, normalmente nocturna, en la que se sirven buñuelos dulces, chocolate y aguardiente. Es el feliz punto final, de madrugada, de juergas más o menos flamencas.