



<https://www.mepillasquisando.com>



BUÑUELOS DE BERENJENA



INGREDIENTES:

- 1 Berenjena grande.
- 200 gr. De Harina de Trigo.
- 1 Sobre de Levadura en polvo.
- Unas hebras de azafrán.
- 1 cuchara de aceite.
- Sal y Perejil.
- ½ Vaso de agua caliente.

ELABORACIÓN:

En un bol tamizamos la harina, añadimos el aceite, la sal, la levadura, las hebras de azafrán y el perejil muy picadito. Mezclamos muy bien y echamos poco a poco el agua caliente. Mezclamos hasta conseguir una pasta homogénea. Dejamos que repose media hora tapada. Cortamos las berenjenas sin piel en cuadraditos, lo más pequeños que podamos. Los colocamos en un bol con agua y dentro de un escurridor durante media hora, así le quitaremos el amargor. Los escurrimos muy bien y los introducimos en la pasta. Con una cuchara grande vamos cogiendo porciones de masa y las pasamos a freír en aceite bien caliente. Una vez estén bien dorados, los sacamos a papel absorbente. Servimos templados y si se desea con un chorreoncito de miel de caña por encima, o con una salsa de yogur.

<https://www.mepillasquisando.com>