



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

BUÑUELOS SALADOS Y PEQUEÑAS LIONESAS DE NATA

INGREDIENTES	<p><u>Pasta "choux":</u> 125 c.c de leche + 125 c.c de agua, 100 gr. de mantequilla, una pizca de sal 115 gr. de harina especial sin gluten, 4 huevos de aprox. 55 gr. unidad</p> <p><u>Para los buñuelos salados:</u> 25 gr. de queso emmental rallado, 40 gr. de taquitos de jamón serrano 2 filetes de anchoa, 15 gr. de almendra cruda palito 1 l. de aceite de girasol</p> <p><u>Para las lionesas de nata:</u> 200 gr. de nata montada, 50 gr. de azúcar lustre</p>
PREPARACIÓN	<p><u>Pasta "choux":</u> Poner en un cazo al fuego la leche, el agua, la mantequilla a trocitos y una pizca de sal. Remover con un batidor de forma que todo quede bien disuelto antes de que arranque el hervor. Cuando arranque el hervor añadir la harina especial sin gluten tamizada de golpe trabajándola vivamente con una espátula hasta obtener una pasta unida y compacta que se desprenda del cazo. Retirar del fuego, dejar enfriar y agregar los huevos de uno en uno trabajándolos bien cada vez. Dividir la masa en dos partes, para hacer buñuelos y lionesas.</p> <p><u>Preparación buñuelos:</u> Incorporar el queso, jamón, anchoas picadas pequeñas y la almendra a la mitad de la masa. Calentar el aceite de girasol en una freidora y cuando esté caliente, coger porciones de pasta con una cucharita y sumergirlas en el aceite. Dejar que las bolitas suban a la superficie, se hinchen y queden doradas. Retirar y dejar escurrir en una reja. Servir tibias.</p> <p><u>Preparación de las lionesas de nata:</u> Colocar la masa restante en una manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm. y escudillar pequeños montoncitos sobre silpat. Cocer en horno precalentado a 190°C durante aprox. 15-20 minutos. Dejar enfriar, abrir por la mitad y rellenar con la nata. Espolvorear con azúcar lustre.</p>