



Artesanía alimentaria y recetas

Buñuelos de calabaza

Saber de:

Inmaculada Vicente Soguero

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Julio de 2011

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Un kilo de calabaza.
- ✓ Seis huevos.
- ✓ Dos cucharadas de azúcar por huevo.
- ✓ 500 gr. de harina (aproximadamente veintidós cucharadas).
- ✓ Un sobre de levadura.
- ✓ Un litro de aceite de girasol para freír los buñuelos.
- ✓ Azúcar (para adornar).

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Una sopera.

ELABORACIÓN

1. Batimos los huevos.
2. Añadimos el azúcar, la harina y la levadura.
3. Cuando se espese añadimos la calabaza previamente cocida.
4. Batimos hasta que esté bien espeso, y dejamos reposar durante quince minutos la mezcla.
5. Conforme se espesa, ponemos una sartén con bastante aceite para freír los buñuelos.
6. Cuanto más aceite tenga la sartén, más huecos quedarán los buñuelos.
7. Cogemos con una cuchara la mezcla e introducimos en el aceite bien caliente. Cuando se doren, les damos la vuelta. Si se va gastando el aceite, vamos añadiendo más cantidad a la sartén.
8. Los sacamos de la sartén y los colocamos en un plato con papel de cocina, para que los buñuelos pierdan el aceite sobrante.
9. Podemos presentarlos tal cual, o adornarlos con un poco de azúcar espolvoreada.

CURIOSIDADES

Este plato se puede realizar en cualquier época del año, pero en esta zona es típico realizarlo en Semana Santa.

Hemos elaborado la receta de calabaza, pero también podemos hacerla de viento, de patata o de bacalao.

FOTOGRAFÍAS



1. Buñuelos de calabaza.



2. Degustación de los buñuelos de calabaza.