

# Buñuelos de calabacín y feta

## INGREDIENTES

● CALABACÍN	1 UNIDAD
● ENELDO	15GR
● LIMONES	2 UNIDADES
● HUEVO	1 UNIDAD
● FETA	40GR
● HARINA DE MAÍZ	25GR
● REMOLACHA	1/4 UNIDAD
● VINAGRE DE VINO	1C
● AOVE	

## PREPARACIÓN

- RALLAR EL CALABACÍN EN UN BOL GRANDE. PICAR EL ENELDO (RESERVANDO UN PUÑADO DE ENELDO PARA EL FINAL) Y AÑADIRLO AL BOL. RALLAR FINAMENTE LA CÁSCARA DE 1 LIMÓN. AÑADIR EL HUEVO, DESMENUZAR LA MAYOR PARTE DEL QUESO FETA, RESERVANDO EL RESTO PARA MÁS TARDE, E INCORPORAR LA HARINA HASTA QUE ESTÉ BIEN MEZCLADA. CONDIMENTAR CON PIMIENTA NEGRA.
- DESMENUZAR LA COL Y PONERLA EN UN BOL CON 1 CUCHARADA DE VINAGRE DE VINO TINTO Y UNA PIZCA DE SAL MARINA. REMOVER BIEN Y RESERVAR PARA ENCURTIR.
- PONER UNA SARTÉN GRANDE A FUEGO MEDIO CON 1/2 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA. VIERTA CUCHARADAS DE LA MEZCLA UNIFORMEMENTE EN LA SARTÉN Y FRIÉLAS DURANTE 2 MINUTOS POR CADA LADO O HASTA QUE SE DOREN (TRABAJANDO POR TANDAS).
- SERVIR LOS BUÑUELOS CUBIERTOS CON REPOLLO ENCURTIDO, EL QUESO FETA RESERVADO DESMENUZADO, LAS HIERBAS RESERVADAS Y UN CHORRITO DE LIMÓN.