

# 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.