



## Buñuelos

### Description

The perfect accompaniment to Natilla at Christmas, but also good to eat at anytime of the day with a drink of chocolate.

### **Buñuelos or Deep Fried Cheese Bread** (English version below)

#### Ingredientes para 20 buñuelos

- 400 gramos de queso costeño, mozzarella o queso tipo feta
- 350 gramos de harina de fecula de maíz (Maicena ó Almidón de maíz).
- 1 1/2 cucharaditas de azúcar
- 2 huevos medianos batidos
- 50 mililitros de leche a temperatura ambiente o tibia (opcional)
- 1 cucharadita raza de bicarbonato de soda
- 1 litro mas o menos de aceite para freir

#### Preparación

1. Moler bien el queso en una procesadora de alimentos ó molino hasta que quede cremoso.
2. Colocar todos los ingredientes en una recipiente.
3. Mezclar hasta que todo quede bien incorporado y conforme una masa suave y consistente. Agregar la leche si la masa esta muy seca.
4. Dejar en la nevera por 30 minutos. (muy Importante para que no se exploten al freir.
5. Precalentar el aceite a fuego medio, a más ó menos 180 °C o 350°F de temperatura.
6. Hacer las bolitas de masa del tamaño deseado.
7. Colocar unas bolitas de masa en el aceite caliente y cuando estas floten, subir la temperatura del fuego para que doren.
8. Sacar los buñuelos en un escurridor metálico con papel de cocina absorbente en el fondo.

#### Nota:

- Si el queso esta muy seco se puede añadir 2 ó 3 cucharadas de leche.
- Se puede colocar unas gotas de limón al aceite para que los buñuelos sequen mejor.

- 
- ~~Para que los buñuelos no se exploten uno de los trucos esta esta en el aceite: Este debe estar~~ suficientemente caliente para freír una pequeña bolita en 10 segundos. Si esta se frie muy rapido, el aceite esta muy caliente, y si esta frio se cocina muy lento y aveces se explotan. Les recomiendo bajar un poco el fuego, cuando los buñuelos ya esten flotando en el aceite.

## Deep Fried Cheese Bread

### Ingredients Makes 20 Buñuelos

- 400 grams mozzarella or feta cheese
- 350 grams Corn flour, or Corn starch flour
- 1 1/2 teaspoon sugar
- 2 medium eggs beaten.
- 50 millilitres warm milk (optional)
- 1 teaspoon bicarbonate soda
- Enough oil for frying

### Preparation

1. In a food processor grate the feta cheese very well until creamy.
2. Put all the ingredients in a recipient and mix very well until they are all incorporated and make a dough (like a bread).
3. Place into the fridge for 30 minutes.
4. Pre-heat the oil to a medium temperature about 180°C – 350 °F
5. Make the small balls using a tablespoon to help you to measure the size of each one.
6. Put the small balls in the hot oil carefully, and when they float turn the heat higher until golden.
7. Place the buñuelos on a safe surface in a metallic colander with kitchen paper in the bottom to let the excess of the oil drain.

### Notes:

If the cheese is too dry and the mix is not very consistent add 2 or 3 tablespoons of milk.  
You can make the buñuelos a little bit more drier if you add a few drops of lemon juice in the oil.