

BUÑUELOS DE VIENTO

INGREDIENTES: 4 Personas

PARA LA MASA DE LOS BUÑUELOS

- 250 g. de agua.
- 100 g. de mantequilla o manteca.
- 125 g. de harina.
- 3 o 4 huevos.
- 1 pizca de sal.

PARA LA CREMA PASTELERA:

- 40 g. de harina fina de maíz.
- 4 yemas de huevo.
- 125 g de azúcar.
- 1/2 litro de leche.
- Corteza de limón y canela en rama.
- Azúcar glass para espolvorear.
- Horno 180º- 15 minutos.
- Se le puede añadir al gusto chocolate, mango...



ELABORACION:



MASA DE BUÑUELOS:

- Se pone el agua con la mantequilla y el azúcar al fuego.
- Cuando hierve, se echa la harina de golpe y se remueve hasta que la masa se desprende de las paredes del cazo.
- Uno a uno, se añaden los huevos y se sigue removiendo la masa.
- Se reserva.
- Dos formas de cocinar los buñuelos:

A) Al horno: Una vez obtenida la masa, se introduce en una manga pastelera con boquilla de estrella.

Se depositan montoncitos sobre una bandeja de horno, a la que previamente se le ha superpuesto papel sulfurizado.

Se llevan al horno.

Cuando hayan cogido color, se sacan del horno y se reservan.

Después se cubren de chocolate, o limón y azúcar diluidos en agua y se llevan al congelador. Seguidamente se pueden rellenar de cremas diversas: chocolate, nata, mango, etc.



B) Otro formato: el tradicional:

- Se pone una sartén al fuego con abundante aceite.
- Cuando adquiere una temperatura media, se sumergen dos cucharas en aceite y se manipula la masa con ellas haciendo bolitas del tamaño de una nuez.
- Tras adquirir los buñuelos un color dorado, se sacan y se dejan enfriar sobre un papel absorbente.
- Se recubren de azúcar glass y se procede al relleno.

ELABORACIÓN DE LA CREMA PASTELERA

- Se hierva la leche durante 5 minutos con el azúcar, la canela y la ralladura de limón.
- En un bol se mezclan las yemas con la Maizena y un poquito de leche fría...
- Se va añadiendo la leche hirviendo sin dejar de remover.
- Se deja enfriar.
- A esta crema se le pueden añadir sabores: chocolate, coco, mango.

RELLENADO DE LOS BUÑUELOS:

Los buñuelos se pueden rellenar de diversos sabores: chocolate, crema de café, nata montada, cabello de ángel, mango, etc.

Se procede, llenando la manga pastelera con las elaboraciones que apetezcan.

Se posiciona una boquilla de inyectar en la manga pastelera y se procede al relleno de los buñuelos.

Otra técnica útil y eficaz para el relleno de los buñuelos, es a partir de biberones recargado con sabores diversos: chocolate, nata, etc.

NOTA:

Doy fe de que los buñuelitos, con un vino de aguja dulce, 100% verdejo, de la tierra de Castilla y León: *Impresiones*, 2011 se logran placeres cercanos al cielo.... *Impresiones + Buñuelos de viento*, maridaje perfecto.

VINO IMPRESIONES	<p>D.O. ZONA:Vino de la Tierra de Castilla y León. TIPO DE VINO: Blanco Semidulce. VARIEDAD: Verdejo. BOLETIN ANALITICO: Grado Alcohólico: 9,0 % vol. NOTA DE CATA Fase Visual: Color amarillo verdoso, con mucha chispa residual por el carbónico residual. Fase Olfativa: Intensidad muy alta, con aromas a frutas tropicales, con recuerdos a piña, melocotón y manzana Fase Gustativa: Entrada en boca dulce, paso ácido, pos-gusto amargo y final secante que nos incita a seguir disfrutando de este maravilloso vino. Cuatro sabores, dulce, ácido, amargo y secante, difícil de conjugar y fácil de disfrutar. TEMPERATURA DE SERVICIO: De 6 a 8 ° C. MARIDAJES: Acompañar con canapés, aperitivos, tapas y patés.</p>
	

