



Buñuelos de queso y beicon

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 20 '
- 6
- 
- 

Comentario nutricional

Para reducir la grasa de la receta, se puede sustituir el beicon por jamón de York.

Modo express

1. Pique el beicon muy fino.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º 20 minutos e introduzca la mantequilla en la cubeta. Cuando esté fundida, saltee el beicon en ella durante unos minutos, hasta que se dore.
3. Añada el agua, el queso, la leche y una pizca de sal a la cubeta. Cuando la mezcla empiece a hervir, incorpore toda la harina de una vez y remueva sin parar, hasta que la mezcla se despegue de las paredes.
4. Cancele el menú y traslade la masa a un recipiente. Cuando esté tibia, agregue los huevos de uno en uno, sin dejar de remover.
5. Utilice dos cucharas para elaborar buñuelos del tamaño de una nuez.
6. Lave la cubeta y vierta el aceite en ella, programando el menú Freír/Sofreír con la tapa abierta a 180º durante 20 minutos. Fría los buñuelos por tandas, poniendo entre 8 y 10 cada vez en la cubeta. Sáquelos cuando estén dorados.