



Chulas de calabaza

Cocina en vídeo.com

¿Qué necesitamos?

- 500 gr. de calabaza
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 huevos
- 200 grs. de harina
- Una pizca de canela en polvo
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- aceite para freír
- Azúcar o azúcar glasé para espolvorear

¿Sabías que...

- Esta receta es típica de Galicia (España) desde tiempos inmemoriales. Cada zona tiene su versión y antiguamente se hacía mucho junto al "bandullo" que es una especie de pudín que está buenísimo.
- Existen muchas variedades de calabazas y cada una aporta su sabor propio, por lo que en cualquier lugar del mundo se podría hacer esta receta.

Preparación:

- Preparar la calabaza quitándole la piel y cortada en trozos.
- Se cuece en un recipiente con medio vaso de agua y una pizca de sal a fuego medio durante 18-20 minutos, hasta que quede blanda.
- Cuando esté cocida se retira, se escurre bien y se tritura con la batidora. Añadir los huevos y mezclar bien.
- Añadir el azúcar, la canela y batir bien todo junto. Probar si os gusta el dulzor, sino añadir un poco más de azúcar.
- Tamizar la harina e ir añadiéndola y mezclando con la masa anterior. Añadir la levadura en polvo y mezclar bien.
- Calentar abundante aceite en una sartén honda o freidora e ir friendo cucharadas de esta masa, no muy grandes. La temperatura debe ser media, del 1 al 10 en el 6-7.
- Estos buñuelos se hacen enseguida, por lo que hay que estar atentos para darle la vuelta. Escurrir en una bandeja con papel absorbente el exceso de aceite. Cuando estén templadas espolvorear con azúcar o azúcar glasé.
- De esta cantidad de ingredientes hacemos unas 30 chulas.

Comensales 6

Tiempo de preparación: 40 min

Tiempo de dedicación: 15 min