

VOLADILLOS DE CALABACINO

INGREDIENTES: para 4 personas

- 500 gr. calabacino ya pelado
- Sal y pimienta blanca molida
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 2 huevos
- Media cucharadita de levadura royal
- 200 gr. harina, más o menos
- Opcional: unos daditos de jamón y queso
- Aceite suficiente para freír

ELABORACIÓN:

Poner a cocer el calabacino pelado en trozos regulares, con sal, pimienta blanca molida, y algo de agua, si ponemos la tapa, no es necesario que lo cubra.

Dejamos que esté tierno, no demasiado, escurrimos bien, aplastando un poco si es necesario, aplastamos con un tenedor, añadimos dos cucharadas de aceite de oliva virgen, cuatro cucharadas llenas de harina, media cucharadita de levadura royal, movemos, añadimos un huevo y batimos, añadimos el otro y batimos suave, ponemos la masa a punto de dura, añadiendo algo más de harina si es necesario, que quede parecido a los churros.

En el caso de que elijamos añadir jamón, queso o ambos ahora es el momento, mezclamos y nos disponemos a freír en aceite bien caliente, los voladillos se hacen volcando una cucharada sopera de esta masa en la sartén, doramos y damos vuelta, sacar sobre papel absorbente.

