



Brócoli con frutos secos y buñuelos de maíz



45 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Brócoli congelado
400 gr



Maíz dulce congelado
400 gr



Mantequilla 70 gr



Ralladura de naranja



Pasas 50 gr



Frutos secos 50 gr



Harina 125 gr



Levadura 1 gr



Bicarbonato 1 pizca



Huevos 2 ud



Nata 185 ml



Cebolla 1 ud



Perejil, azúcar, sal y pimienta

Elaboración

Brócoli con frutos secos

Cocinar el **brócoli** al vapor en una olla con agua hirviendo o al microondas hasta que esté tierno. Retirar el **brócoli** y colocarlo en una fuente con agua con hielo.

Fundir la mantequilla en una sartén con la ralladura de naranja, añadir las pasas y los frutos secos y cocinar durante 3 minutos.

Echar la salsa sobre el **brócoli**.

Buñuelos de maíz

Tamizar la harina, la levadura, el bicarbonato e incorporar la sal el azúcar y la pimienta negra.

Batir los huevos con la nata y añadir la harina.

Cocinar en el microondas el **maíz** congelado durante 3 minutos e incorporar a la masa, con las cebollas y el perejil picado finamente.

Calentar el aceite en una sartén, echar 2 cucharadas de masa y freír los buñuelos hasta que estén dorados de ambos los lados.

