Platos vegetarianos

Rebozuelos en aceite de pipas de calabaza

Entrantes
Tipo de receta

30 Minutos
Preparación

Fácil
Dificultad

Ingredientes para 4 personas

400g de rebozuelos
1 cebolla
1 diente de ajo
20 g de mantequilla
sal
pimienta
30 g de pipas de calabaza
½ tallo de apio
40 ml de caldo de verdura
1 yema de huevo
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
6 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
400g de rebozuelos 1 cebolla 1 diente de ajo 20 g de mantequilla sal pimienta 30 g de pipas de calabaza ½ tallo de apio 40 ml de caldo de verdura 1 yema de huevo 2 cucharadas de vinagre de vino blanco 6 cucharadas de aceite de pipas de calabaza

Preparación

Limpiar los rebozuelos. Cortar la cebolla en rodajas y picar bien el ajo y rehogar en mantequilla, añadir los rebozuelos, y salpimentar. Taparlo todo y dejarlo hacerse a fuego medio. Mientras tanto tostar las pipas de calabaza. Poner las setas en un plato grande. Cortar el puerro en rodajas y echarlo sobre las setas junto a las pipas de calabaza. Mezclar el caldo de verdura, el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite de pipas de calabaza y regar los rebozuelos con esta vinagreta.

Sugerencia: a este plato le va muy bien un pan oscuro recién hecho o algún panecillo. Este plato es perfecto también como entrante, saludos de cocina o acompañando a los platos de caza otoñales

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch