



## Ingredientes

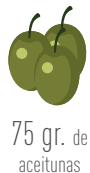
### Para el buñuelo



### Para el azúcar moreno con anís estrellado

Azúcar moreno 1 parte  
Anís estrellado 1/8 parte

### Para la tierra de aceitunas



Deshidratar en microondas en modo descongelación hasta que quede seca.

### Para la mermelada de naranja



Mermelada de naranja amarga

### Para la crema de mostaza verde



35 gr. de mostaza verde



35 gr. de nata

Emulsionar los ingredientes.

## Fritura en Fast Chef Elite

**Tipo de aceite:** Aceite de Oliva Virgen extra variedad Picual

**Tiempo de fritura en Fast Chef Elite:** 4:30 minutos

**Temperatura de fritura:** 155°C durante 3 minutos. Sacar y después subir la temperatura a 185°C y freír durante otro minuto y medio.

Introduce los buñuelos en la tolva de entrada de Fast Chef Elite. Selecciona el programa de fritura automático correspondiente a 3 minutos y dale a ENTER. Espera a que la freidora te avise de que han transcurrido esos dos minutos y saca el producto frito y crujiente de la tolva de salida listo para emplatar.

## Montaje y presentación

En un plato añadir de base la tierra de aceitunas, encima los buñuelos y espolvorearlos con el azúcar anisado. Como acompañamiento pondremos la mermelada y la salsa de mostaza verde.



**Receta:** Buñuelos de queso de cabra.



**Tiempo de fritura:** 4:30 min en Fast Chef Elite



**Raciones:** 4



**Dificultad:** Fácil