

# Buñuelos de maíz dulce con salsa de mango

Los mangos nos saben al verano – si no puedes conseguirlos frescos, puedes usarlos en lata o congelados. Haz la salsa primero para que le salgan bien los sabores y para servir con los buñuelos recién hechos. La harina de garbanzo no contiene gluten.

## Ingredientes:

### Salsa

1 mango mediano  
2 cebolletas  
1 chile fresco  
1 lima  
10g menta fresca o ½  
cucharilla de salsa de  
menta

### Buñuelos

1 cebolla mediano  
1 calabacín mediano  
300g lata de maíz  
150g harina de garbanzo  
½ cucharilla de chile en  
polvo (opcional)  
agua  
2 cucharada de aceite

### Utensilios:

Cuchillo afilado  
Tabla de cortar  
Cuencos para mezclar  
Batidora  
Ralladora  
Sartén  
Espátula

## Instrucciones:

1. Cortar el mango en cubitos pequeños y la cebolleta en trozos pequeños, con un cuchillo o bien con tijeras. Cortar en pequeño el chile. Puedes quitarle las semillas si no te gusta muy picante, o dejárselas si quieres que pique mucho.
2. Mezclar los ingredientes cortados en un cuenco. Cortar en trozos pequeños la menta fresca y añadirla, o bien, añadir la salsa de menta.
3. Rallar la cascara de la lima echándola en el cuenco y después exprimir su jugo. Déjalo reposar a temperatura ambiental hasta la hora de servir los buñuelos.
4. Corta el calabacín en trozos gruesos, y con tus manos, escurre el exceso de agua usando un colador.
5. Corta la cebolla en trozos pequeños y quítale el agua al maíz dulce.
6. Pesa la harina de garbanzo y ponla en un cuenco con el chile en polvo mezclándolos bien.
7. Haz un hoyo en el centro de la harina, y añade ahí el agua (unos 75ml) para que salga un rebozado espeso. Bátelo hasta que la mezcla esté suave y sin grumos, y añade los vegetales.
8. Calienta el aceite en una sartén. Utilizando cucharillas de postre, pon un poco de mezcla en la sartén. Déjalo cocinar durante 4 minutos a cada lado hasta que estén tostado.
9. Sírvelos antes de que se enfríen junto a la salsa de mango.

