

Flores de calabacín rellenas

Rinde para 5 aperitivos o 10 tapas

Por: [Sam y Eddie Hart](#)

Flores de calabacín rellenas es uno de los platos favoritos de los visitantes, a tal punto, que se ha convertido en uno del “clásicos” de Barrafinia y se puede encontrar en los menús de los tres restaurantes. Rellenas con queso de cabra y fritas en una masa ligera, estas delicadas flores hacen un aperitivo perfecto o una simple tapa.

Para esta receta, utiliza preferiblemente el queso de cabra español. El Monte Enebro es una buena opción. Comprueba que las flores estén limpias.

En un tazón pequeño, mezcla el queso de cabra con el tomillo y la pimienta al gusto. Con mucho cuidado, rellena las flores con la mezcla, envolviendo los pétalos alrededor del relleno para mantenerlo en su lugar.

Tamiza la harina en una fuente de mezcla y gradualmente, ve agregando el agua para hacer una masa ligera. Calienta el aceite en una sartén adecuada a 180 °C.

Sumerge las flores rellenas, unas pocas a la vez, en la masa para cubrirlas y luego, al aceite caliente. Fríe durante 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes.

Retira y escurre sobre papel de cocina. Para terminar, espolvorea con sal de Maldon y riega ligeramente con la miel de flor de naranja. Sirve inmediatamente.

[Flores de calabacín rellenas](#)

INGREDIENTES:

Ingredientes 10 flores de calabacín

300 g de queso de cabra (preferiblemente español)

2 cucharaditas de hojas de tomillo

175 g de harina lisa (para todo uso)

500 ml. de agua

Aceite vegetal para freír

100 ml. de miel de flor de naranja

Sal de Maldon y pimienta recién molida