

BOCADITOS DE ACELGA

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Acelga: 400 Gramos

Queso Parmesano Rallado: 100 Gramos

Pimienta:

Harina 0000: 4 Cucharadas

Huevos: 4 Unidades

PASTA DE AJO:

Pimentón:

Aceite (para freír): Cucharadas

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol amplio la acelga ya lavada y cortada
- Agregar los huevos, el *ajo*, los condimentos, el queso rallado y la *harina*
- Mezclar hasta obtener una pasta espesa, que se pueda moldear con dos cucharas o con las manos
- Si la mezcla está muy blanda, agregar 1 cucharada más de *harina*, puede variar según la humedad de la acelga y el tamaño de los huevos.
- Formar las torrijas del tamaño deseado y freír en aceite a 180 grados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-acelga>