

# Buñuelos de acelga y dip

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Acelga:** 1 Atado

**Huevos:** 3 Unidades

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Harina:** 2 cdas.

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Nuez Moscada:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Parmesano rallado:** Cantidad necesaria

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Dip:

**Agua:** 400 cm3

**Chile:** 1 Unidad

**Anana:** 4 Rodajas

**Azucar:** 200 g

**Extracto de tomates:** 3 cdas.

## Preparación de la Receta

- En un bowl, batimos los huevos, agregamos un chorrito de agua, *harina* y polvo de hornear hasta formar una pasta líquida.
- Picamos la *cebolla*, la acelga y llevamos a una sartén con aceite de oliva hasta ablandar.
- Colocamos la acelga en un bowl con los huevos y la *harina*, mezclamos bien y condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada. Agregamos parmesano rallado, le damos forma y freímos en abundante aceite bien caliente.
- Para el dip, grillamos el *ananá*, realizamos un *almíbar* bien espeso y lo aromatizamos con el *chile* picado sin semillas. Agregamos 2 cucharadas de extracto de *tomate*, disolvemos bien y agregamos el *ananá* en el *almíbar* y procesamos para unificar.
- Acompañamos los buñuelos con el dip.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bu-uelos-de-acelga-y-dip>