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 anan&aacute

- , 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