Buñuelos de acelga



Ingredientes

Acelga: 1/2 Atado
Leche: 100 Centímetros cúbicos
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: 2 Unidades
Queso rallado: 100 Gramos

Para el terminado

Salsa Sriracha:
Gajos de limón:

Preparación de la Receta

- Retirar las pencas, reservarlas y las hojas cortarlas en juliana
- Mezclar en un bowl la mitad de la *harina*, huevos hasta no tener grumos
- Añadir leche, mezclar, la mitad restante de la *harina*, queso rallado, sal, pimienta y por último las hojas de acelga juliana mezclando hasta que cada trozos de acelga esté mezclado con la pasta
- Con 2 cucharas dar forma a los buñuelos y acomodar en el aceite caliente
- Una vez dorado de un lado dar vuelta y terminar de freír
- Una vez crocantes secarlos en papel absorbente y servir con salsa sriracha y gajos de *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-acelga-2