

# Buñuelos de Acelga con Aderezo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Aderezo

Diente de ajo para su ralladura: 1/2 unidad

Hojas de menta: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Yogurt Natural: 250 c.c.

### Buñuelos

Acelga: 1 Atado

Huevos: 2 Unidades

Nuez: 50 Gramos

Pimienta: c/n

Queso rallado: 150 Gramos

Soda: 1/2 Taza

Alcohol Fino: 1 cda

Harina: 2 cdas

Nuez Moscada: c/n

Polvo de hornear: 1 cdta

Sal: c/n

## Preparación de la Receta

- Lavar y escurrir bien las hojas sin tallos.
- Cortar en juliana y reservar.
- Mezclar en un bowl la *harina* y los huevos.
- Agregar polvo de hornear y alcohol, hasta que no queden grumos.
- Rallar el queso e incorporarlo junto con la acelga.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

### Aderezo

- Mezclar *yogur*, *ajo* rallado, *jugo de limón*, hojas de *menta* picadas, sal y pimienta.

- Guardar en heladera.

## Armado

- Tomar porciones de la mezcla con una cuchara y freír hasta *dorar*.
- Secar sobre papel absorbente y servir caliente con gajos de *limón*.

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