

Buñuelos de acelga



Ingredientes

Nuez Moscada: A gusto

Acelga: 200 g

Polvo para hornear: 1 cdita.

Queso rallado: 50 g

Huevos: 2 o 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Harina: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Lave las hojas de acelga en varias aguas
- Coloque en una *cacerola* profunda las hojas sin el tallo, con el agua del lavado, condimente con sal y tape la *cacerola* para que se cocine al vapor.
- Cuando esta tierna retire, deje enfriar y escurra
- Pique la acelga y mezcle con la *harina* con el polvo de hornear, los huevos, queso rallado y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Fría los buñuelos en aceite caliente, escurra en papel absorbente y sirva.
- Con los tallos, hiérvalos en agua y sal, cuele y dispóngalos en una asadera .
- Funda 100 gs de *manteca* y procese con un diente de *ajo* y 4 filetes de anchoas rocíe las pencas y esparza por encima pan rallado con queso en partes iguales. (200 gs)
- Gratine al horno.

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