

Buñuelos de Frijol



Ingredientes

Aceite para freir: c/n

Crema agria: c/n

Huevo: 1 unidad

Sal: 1 cdita

Arroz: 1/4 unidad

Frijoles de cabecita negra: 250 grs

Polvo de hornear: 1/2 cdita

Ají casero

Ají picado: 1 unidad

Cebolla de verdeo picada: 1 unidad

Jugo de Limón: 2 cdas

Tomate picado: 1 unidad

Cilantro Picado: 2 cdas

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar los frijoles durante 6 horas.
- Remojar el arroz durante 2 horas y escurrir.
- Procesar los frijoles, agregar el arroz y continuar procesando.
- Agregar el huevo, la sal, el azúcar y el polvo de hornear.
- Freír en abundante aceite caliente dándole forma a los buñuelos con 2 cucharas.
- Servir con el ají

Ají

- En un bol mezclar todos los ingredientes picados y reservar