

Buñuelos de Frijol



Ingredientes

Aceite para freir: c/n Arroz: 1/4 unidad

Crema agria: c/n Frijoles de cabecita negra: 250 grs

Huevo: 1 unidad **Polvo de hornear**: 1/2 cdita

Sal: 1 cdita

Ají casero

Ají picado: 1 unidad

Cebolla de verdeo picada: 1 unidad Cilantro Picado: 2 cdas

Jugo de Limón: 2 cdas Sal: c/n

Tomate picado: 1 unidad

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

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