

Buñuelos de kale

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 2

Mostaza de Dijon: 1 Cucharada

Harina 0000: Cant necesaria

Cebolla caramelizada: 150 gr

Queso rallado: A gusto

Kale: 1 Atado

Preparación de la Receta

- En un bowl colocar los huevos y batir
- Sumar la *cebolla* caramelizada, la *mostaza* de dijon, el queso rallado y un poco de la *harina* hasta lograr una pasta firme.
- Agregar el kale y mezclar.
- Dar forma con una cuchara y freír en aceite caliente hasta *dorar* de ambos lados
- Servir inmediatamente.

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