

# Buñuelos De Kale

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 3 Unidades

**Kale:** 1 Paquete

**Polvo de hornear:** 1 Cucharadita

**Sal entrefina:** a gusto

**Harina:** c/n

**Leche:** c/n

**Queso rallado:** a gusto

**Salsa Tabasco:** a gusto

### salsa

**Aceite De Oliva:** c/n

**Pimentón:** a gusto

**Ajo asado:** 2 Dientes

**Mayonesa:** 1/2 Taza

**Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Retirar la nervadura central de cada hoja y cortar con las manos.
- Mesclar en un bowl el kale cortado con un poco de sal entrefina.
- Masajear con las manos apretando las hojas con la sal hasta que reduzca su volumen.
- Agregar huevos y mezclar.
- Añadir queso rallado, leche, salsa tabasco, polvo de hornear y *harina* de a poco hasta formar una
- masa consistente pero húmeda
- Dar forma con una cuchara y freír en aceite caliente hasta *dorar*, dar vuelta y terminar la cocción.
- Secar sobre papel absorbente y servir con salsa y gajos de *limòn*
- **Para la salsa**
- Envolver en papel aluminio con un chorro de aceite de oliva 1 cabeza de *ajo* y llevar a horno
- mediano por 20 minutos.
- Mezclar en un bowl dientes de ajos asados con *mayonesa* hasta integrar,
- *Condimentar* con pimienta, *pimenton* y aceite de oliva

