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 hùmeda
- Dar forma con una cuchara y freír en aceite caliente hasta *dorar*, dra vuelta y terminar la cocciòn.
- 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

Consulta la receta original en