

Buñuelos de Rabanitos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Harina 000: 4 cdas

Orégano seco: c/n

Pimienta rosa: c/n

Queso criollo: 30 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Hojas y cabos de rabanitos: 200 Gramos

Pimentón dulce: c/n

Polvo de hornear: 1 cda

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las hojas con sus cabos en juliana y mezclar en un bowl con huevos, *harina*, polvo de hornear, *orégano*, *pimentón*, sal, pimienta rosa, queso criollo rallado hasta integrar los ingredientes.
- Freír los buñuelos dándole forma con cuchara hasta que floten y se doren.

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