Buñuelos de Rabanitos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: 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 cdta
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