Buñuelos de tomate



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Tomate redondo: 1 Kilo
Orégano: 1 cuchara
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Sal: Cantidad necesaria
Eneldo: 2 Cucharadaa
Harina 0000: 150 Gramos

Para la salsa:

Yogur griego: 250 Gramos
Ralladura de 1/2 limón:
Pepino: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 2 Cucharada

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates en cuartos, retirarles la pulpa, cortarlos en cubos y llevar a colador
- *Condimentar* con un poco de sal, mezclar y dejar escurrir por 40 minutos
- Pasar a un bowl los tomates escurridos, agregar *orégano*, *eneldo* picado, *cebolla* rallada, pimienta, sal, *harina* y mezclar hasta formar una pasta.
- Dejar reposar por 10 minutos
- Dar forma con una cuchara y freír hasta *dorar*
- Servir acompañados de la salsa

Para la salsa

- Mezclar en un bowl *yogur*, ralladura, *jugo*, sal, pimienta, pepino picado, *eneldo* picado, *ajo* rallado y reservar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-tomate