

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