Buñuelos verdes



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Kale: 1 Atado
Perejil:
Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla en polvo:
Cilantro:
Harina Leudante: 4 Cucharadas
Jugo de 1/2 limón:
Leche: 50 Ml.
Pasta de jengibre:

Preparación de la Receta

- En un bol, cortar las hojas de kale
- Descartando el tronco duro
- Picar *perejil* y *cilantro*, a gusto
- Añadir los
- Huevos, la leche y los condimentos
- Mezclar bien
- Agregar la *harina* con el
- Bicarbonato y *limón*
- Masajear la mezcla con las manos.
- Freir en aceite calienta cucharadas de la
- Mezcla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-verdes-2