

# 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 caliente cucharadas de la
- Mezcla.

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