

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>