

Buñuelos Verdes



Ingredientes

Acelga: 100 grs

Espinaca: 100 grs

Nuez Moscada: c/n

Polvo de hornear: 1 cdita

Ajo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Huevos: 2 Unidades

Kale: 150 grs

Cebolla de verdeo: 2 Unidad

Queso rallado: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Harina: 1 Taza

Salsa

Aceite De Oliva: 1/3 Taza

Berejenas: 3 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Ají molido: c/n

Queso Crema: 4 cdas

Tahine: 1 cda

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear cebolla* de verdeo en rodajas hasta ablandar.
- Agregar hojas de kale cortadas a mano, sal, pimienta y cocinar unos minutos hasta que las hojas estén tiernas
- Reservar.
- En un bol mezclar *espinaca* y *acelga* (blanqueadas, escurridas y picadas), el salteado de kale, *ajo* asado, queso rallado, huevos, nuez moscada, polvo de hornear y por último *harina*, agregando de a poco según lo que necesite.
- Freír en aceite caliente dándole forma con 2 cucharas, secar sobre papel absorbente y servir con la salsa de berenjenas asadas.

Salsa

- Colocar la pulpa de las berenjenas asadas enteras al horno en un bol y procesar con *tahine*, queso *crema*, *ají* molido, sal, pimienta, aceite de oliva y reservar.

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