

# 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>