

BUÑUELOS de Acelgas

🕒 1 hora

👤 Fácil

👥 8 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- Acelga Florette**
- 200 g de harina de trigo
- 10 g de levadura de repostería
- 2 huevos
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva suave
- Perejil fresco



1 Pica el ajo muy fino y la cebolla en brunoise. **Rehógalos** en una sartén con aceite de oliva. Incorpora las acelgas y sigue cocinando.



2 Cuando las verduras estén **rehogadas**, échalas a un bol grande y añade la harina, la levadura y el huevo batido. **Salpimenta** al gusto.



3 **Mezcla** el conjunto hasta formar una masa homogénea y densa. Por otro lado, **calienta** una sartén con abundante aceite de oliva.



4 Con ayuda de dos cucharas, haz bolitas de unos 25 gramos y **fríe** los buñuelos dorándolos por igual en todos los lados. **Reserva** en un plato con papel absorbente.



5 **Emplata** los buñuelos en el bol que más te guste y **decora** con hojitas de perejil fresco.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras
Acelga

