

# Buñuelos de acelga



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min  
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bunuelos-de-acelga>

## Preparación

Lave las hojas de acelga en varias aguas. Coloque en una cacerola profunda las hojas sin el tallo, con el agua del lavado, condimente con sal y tape la cacerola para que se cocine al vapor. Cuando esta tierna retire, deje enfriar y escurra. Pique la acelga y mezcle con la harina con el polvo de hornear, los huevos, el queso rallado y condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Fría los buñuelos en aceite caliente, escurra en papel absorbente y sirva.

### ▫ Tip para la receta

Con los tallos, hiérvalos en agua y sal, cuele y dispóngalos en una asadera. Funda 100 grs de manteca y procese con un diente de ajo y 4 filetes de anchoas rocíe las pencas y esparza por encima pan rallado con queso en partes iguales. (200 grs). Gratine al horno.



## Ingredientes

- 1 poco Nuez Moscada
- 2-3 Huevos
- 200 gramo/s Acelga
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 poco Aceite vegetal para freír
- 50 gramo/s Queso rallado
- 1 taza/s Harina

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones