



BUÑUELOS DE ESPINACAS

Ingredientes

- 250 gr de espinacas frescas
- 1 huevos
- 100 gr de harina de trigo
- 1 diente de ajo picado
- 1 cda de polvo de hornear
- 50 ml de leche
- 50 gr de queso rallado (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

Preparación

- 1.** Lavar bien las espinacas y escurrirlas. Picarlas finamente y reservarlas.
- 2.** En un recipiente, batir el huevo y añadir la leche mezclando bien. Incorporar la harina y el polvo de hornear a la mezcla, removiendo hasta obtener una masa suave y sin grumos.
- 3.** Añadir las espinacas picadas y el ajo a la masa, mezclando bien para que se integren todos los ingredientes. Si se decide agregar queso rallado, incorporarlo en este paso.
- 4.** Sazonar la mezcla con sal y pimienta al gusto.
- 5.** Calentar una sartén con suficiente aceite para freír a fuego medio. Con una cuchara, tomar porciones de la masa y freírlas en el aceite caliente. Cocinar los buñuelos durante 2-3 minutos por cada lado, o hasta que estén dorados.
- 6.** Retirar los buñuelos del aceite y colocarlos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- 7.** Servir los buñuelos de espinaca calientes, acompañados de una salsa al gusto.

FUENTE: [HTTPS://WWW.INFOBAE.COM/](https://www.infobae.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA