

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maria del Pilar



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Aprovechar las verduras hervidas que hayan sobrado. Se puede sustituir verdura por pescado.

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Verduras:coliflor, acelgas, col
- 1 huevo
- al gusto de sal
- 1 vaso de leche
- 2 ajos
- al gusto de perejil
- 100gr aproximadamente de Harina
- media cucharada de levadura Royal

Preparación:

Paso 1

Se cogen las diferentes verduras que se tengan hervidas como coliflor, acelgas, col,...(y si no están hervidas, se hierven 30 minutos). Se ponen en un bol de batir: La verdura, los ajos, perejil, un huevo y leche y se añade harina hasta. Se tritura, hasta que no esté muy espeso, pero tampoco claro y se añade media cucharadita de levadura.

Paso 2

Se pone aceite en una sartén y cuando esté caliente, se va echando cucharadas soperas de la mezcla y cuando estén fritos los buñuelos, se ponen en un plato con una papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.