

Maggi



BUÑUELOS DE VERDURAS

Deliciosos Buñuelos de verduras para 5 personas

5 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

INGREDIENTES

¾ libra de verduras variadas picadas (espinacas, pimientos, cebolla y zanahoria).
½ taza de harina de trigo.
1 taza de caldo de verduras (si no tienes puedes usar agua).
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
1 cucharadita de cilantro molido.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En un cazo mediano, disuelve la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI® en el caldo de verduras.
2. Incorpora la harina, el cilantro, la pimienta blanca y la sal. Mezcla con energía para homogeneizar los ingredientes.
3. Cocina, a fuego medio, durante 15 minutos hasta lograr una masa homogénea y bastante densa.
4. Agrega las verduras y mezcla bien para repartir los ingredientes en toda la masa.
5. Deja reposar durante 15 minutos.
6. Dale la forma que desees y fríe los buñuelos en aceite hasta que estén dorados.
7. Una vez listos, retira del fuego y coloca en una servilleta absorbente para eliminar el exceso de grasa. Sirve inmediatamente.