

BRAZILIAN BEAN FRITTERS - BUÑUELOS DE FRIJOLES BRASILEÑOS

INGREDIENTES

- 2 tazas de alubias, cocidas
- 2 tazas de puré de tomate, en lata
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- 2 yemas de huevo
- Sal Kosher y pimienta negra molida, al gusto
- 1 huevo, batido
- 2 tazas de migas de pan
- Aceite, para freír



INSTRUCCIONES

- Ponga Las alubias en un procesador de alimentos y pulse unas cuantas veces para hacer puré; no demasiado fino al principio. Añade una taza de la salsa de tomate y pulse para combinar.
- Derrita la mantequilla en una cacerola y saltee suavemente la cebolla picada. Añada la harina y revuelva. Vierta el puré de alubias y revuelva para combinarlo; añada la yema de huevo y sazone con sal y pimienta.
- Cocine a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente hasta que la mezcla esté lo suficientemente espesa para mantener su forma. Esto toma de 20 a 30 minutos. Enfriar completamente.
- Formar 24 bolitas pequeñas; cubrirlas con el pan rallado, luego huevo batido y otra vez en pan rallado. Coloquen las bolas de alubias cubiertas en una bandeja para hornear hasta que estén listas para empezar a freírlas.
- Fríalas en aceite a 180°C hasta que se doren, unos 3 minutos.
- Servir con el resto de la salsa de tomate caliente.