

ACARAJA: COMIDA POPULAR BRASILEÑA



También puede utilizar judías carillas de lata, en cuyo caso deberá ajustar un poco la receta; la preparación es más rápida

Acaraja: comida popular brasileña

Dejar las judías carillas en remojo durante toda la noche en agua fría; retirar la piel en la medida de lo posible. Hacer puré con 500 gramos de judías carillas con unos cuantos camarones grandes pelados, dos dientes de ajo, pimienta cayena o chile jalapeño y un puñado de cilantro picado hasta combinar bien. Sazonar con sal y una cucharadita de comino molido.

Hacer bolas y rebozar con pan rallado.

Freír las bolas en aceite caliente y secar sobre papel de cocina.

Una vez fritas, partir las bolas y rellenar con camarones, tomate cortado en dados, cebolla roja y pepino cortado en dados o invente su propio relleno.

Delicioso con Sweet Potato Fries o SuperCrunch Fries de Aviko



Pasión por las patatas