

Acarajé

Ingredientes de la masa: 2k de porotos tape; 4 cebollas grandes; sal a gusto; aceite de dendê para freír.

Salsa vinagreta: 3 tomates verdes grandes picados; 2 tomates rojos picados; 3 cebollas picadas, sal, vinagre, aceite de oliva o girasol, perejil y cilantro a gusto.

Preparo de la masa: Primero hay que retirar todas las cáscaras de los porotos. Para eso hay que batirlos ligeramente en la licuadora hasta romper los granos. No es necesario que estén muy molidos. Este proceso facilita en el momento de sacar las cáscaras. Colocar en remojo por 24 hs.

Pasado este tiempo, eliminar el agua de remojo. Acrecentar agua nuevamente y frotar los porotos con las manos para ayudar a salir las cáscaras. Usar un colador para separar las cáscaras que se van acumulando en la parte de arriba del recipiente. Renovar el agua cada vez que vuelvas a limpiar los porotos. Repetir todo el proceso de limpieza de los porotos hasta que no haya más cáscaras. Después de que estén bien limpios y escurridos, acrecentar las cebollas picadas y la sal. Batir todo en la licuadora hasta que quede una pasta bien homogénea.. También podés usar un molino de granos manual. En este caso vas a tener que rallar las cebollas y después mezclarlas con los porotos ya molidos. Llevar la masa a una olla grande y batir vigorosamente con una cuchara grande de madera hasta que la masa doble de volumen y tenga un aspecto aireado. Con el aceite bastante caliente, agregue la masa a cucharadas para formar los bollitos. El tamaño adecuado es el mediano. No puede ser demasiado chico ni muy grande. Para evitar que el aceite se quemé, añadir una cebolla grande entera mientras se fríen los acarajés. Sirvalos calientes, partidos al medio y rellenos con la salsa.

Preparo de la salsa: Cortar los tomates y las cebollas en cubitos. Acrecentar el perejil fresco y el cilantro bien picado. Condimentar con la sal, el vinagre y el aceite.