

A close-up photograph of a plate filled with numerous golden-brown, fried pumpkin fritters. The fritters are irregular in shape, some being more rectangular and others more rounded, and they have a slightly crispy, textured surface. They are piled together on a white paper napkin.

Mi Receta: Frituras de Calabaza

País: Caribe

**Presentación de Justin Che
(No he hecho estas frituras de calabaza)**

Los ingredientes

- 1 ½ taza de pure de calabaza
- 2 huevos
- ½ cucharada de polvo para hornear
- ½ taza de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de queso parmesano
- Pimienta al gusto
- Aceite para freír
- ½ cucharadita de perejil
- Picado mayonesa

Vocabulario Importante De Mi Receta

- Calabaza - 

- Perejil



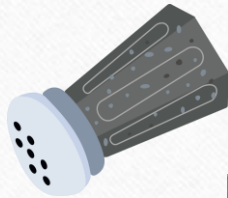
- Recipiente profundo -



- Sartén -



- Pimienta -



- Polva para hornear -



El Proceso

1. Yo he mezclado los ingredientes en dos recipientes profundos.
2. Yo he agregado ingredientes secos con los ingredientes líquidos.
3. Yo he acomodado la mixtura en un sartén.
4. Cuando la calabaza ha vuelto marrón, yo he volteado.
5. Cuando ambos lados han vuelto marrón, yo he sacado la calabaza.

