

Chilean Sopaipillas with Pebre ingredients list



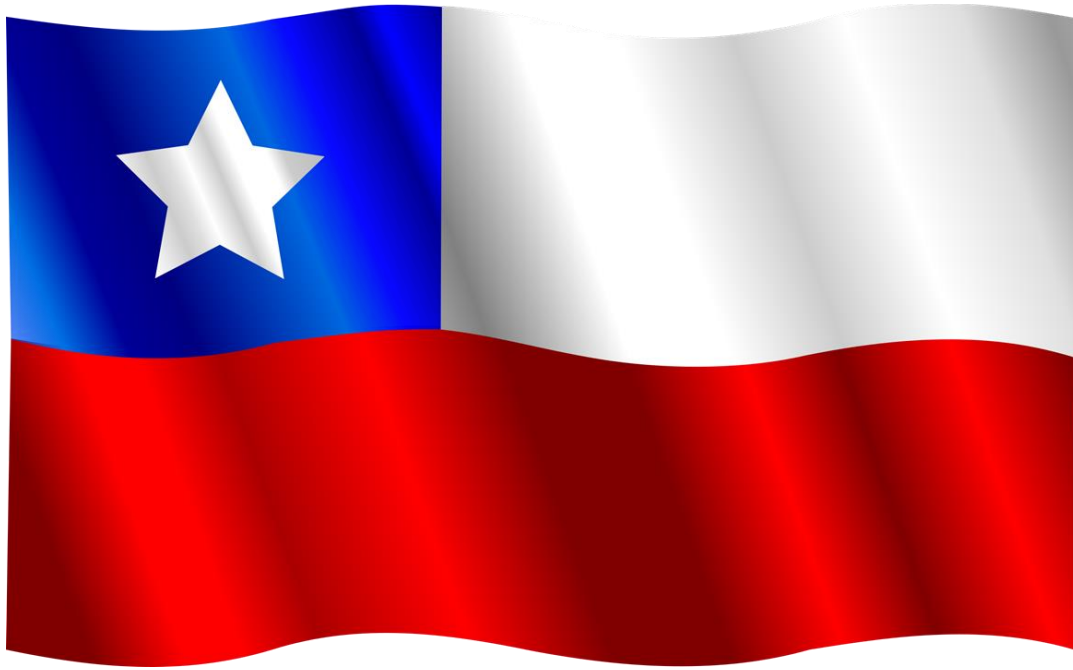
Sopaipillas

- 9 ounces of squash
- 4 and ¼ cups of flour
- 1 tsp. baking soda
- 1 tsp. salt
- 10 Tbsp. Melted butter
- 2 cups of vegetable oil or Crisco to fry

For The Pebre

- 1 can of diced tomatoes
- 2 tomatoes
- green onions
- fresh cilantro
- garlic salt
- chile pepper
- olive oil
- Salt and black pepper (to taste)

Lista de ingredients para Sopaipillas Chilenas y Pebre



Sopaipillas

- 9 onzas de zapallo (calabaza)
- 4 $\frac{1}{4}$ tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 10 cucharadas de mantequilla, derritida
- 2 tazas de aceite vegetal o Crisco para freir

Pebre

- cilantro
- 2 tomates
- 1 lata de tomates triturados
- cebolletas o cebollas verdes
- ajo en polvo
- aceite de oliva
- Sal y pimienta
- aji