TORTITAS DE ACELGAS

Ingredientes:

Para las tortitas:

2 cucharadas de aceite de oliva
½ cebolla fileteada
1 diente de ajo picado
3 manojos chicos de acelgas, limpias y picadas
5 huevos
¼ taza de harina
2 cucharadas de consomé de pollo
Aceite para freír

Para la salsa:

- 400 g de tomates verdes limpios
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de cilantro
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. Para las tortitas calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el ajo y la acelga, deja cocinar por 3 minutos, retira del fuego.
2. Mezcla las acelgas con el huevo la harina y el consomé calienta el aceite en una sartén y toma pequeñas porciones de la mezcla de las acelgas y fríelas.
3. Para la salsa, licua los tomates con los 4 ingredientes siguientes, calienta el aceite y fríe la

salsa, deja cocinar hasta que rompa el hervor.

4. Ofrece tus tortitas bañando con la salsa y acompaña con arroz blanco.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4