



TORTITAS DE PAPA Y QUINOA

Ingredientes:

- 9 papas medianas
- ½: taza de quinoa
- 1 ½: tazas de agua
- 3 cucharadas de cebollín picado
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- ¼: de taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1 taza de pan molido
- 1 pepino en rebanadas
- 2 zanahorias en rebanadas
- Aceite vegetal para freír

Procedimiento:

1. Cuece las papas y pélalas. Haz un puré: y reserva.
2. Hierve el agua y agrega la quinoa, cocina a fuego bajo hasta que el agua ya se haya evaporado por completo, mezcla la quinoa ya hidratada con el puré: de papa, agregar el cebollín, sal y pimienta.
3. Forma círculos con el puré: de papa, pasa por el harina, el huevo y al último final por el pan molido. Fríe en una sartén hasta que tengan un color dorado por ambos lados.
4. Acompaña las tortitas con una ensalada de pepino y zanahoria, cortando en láminas.
5. Sirve las tortitas de papa en el plato y agrega la guarnición.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4