



TORTITAS DE FLOR DE CALABAZA

Ingredientes:

- 200 g de tocino picado
- ½ cebolla picada finamente
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 manojo de flor de calabaza grande y limpia
- 1 taza de harina (250 g)
- 5 claras de huevo
- 5 yemas de huevo
- 3 cucharadas de harina
- ½ cucharadita de consomé de pollo
- Aceite para freír
- Salsa roja para acompañar

Procedimiento:

1. Fríe el tocino y agrega la cebolla, retira del fuego y deja enfriar. Ya que este frío mezcla con el queso hasta obtener una pasta.
2. Rellena las flores presionando un poco para cerrarlas, pásalas por la harina y reserva.
3. Bate las claras a punto de turrón y añade las yemas poco a poco, agrega las 3 cucharadas de harina restantes y el consomé.
4. Pasa las flores previamente enharinadas por el huevo y fríelas en el aceite caliente, retira y coloca en papel absorbente.
5. Ofrece con la salsa.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4