



TORTITAS DE VERDURAS MIXTAS

Ingredientes:

Tortitas:

2 zanahorias grandes, ralladas
1 calabaza grande, rallada
1 papa grande, pelada y rallada
5 huevos
½ cucharadita de consomé de pollo
1 cucharadita de polvo de hornear
3 cucharadas de harina
Aceite para freír

Para la salsa:

- 500 g de tomates verdes
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 chiles verdes
- 1 diente de ajo
- ¼ pieza de cebolla
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 2 cucharadas de aceite
- Arroz blanco para acompañar

Procedimiento:

1. Para las tortitas, mezcla las verduras con los huevos, el consomé, el polvo para hornear y la harina.
2. Toma pequeñas porciones con una cuchara y fríe las tortitas en el aceite caliente, colócala en papel absorbente y reserva.
3. Para la salsa, licua los tomates con el agua, los chiles, el ajo, la cebolla y el consomé cuela.

-
4. Calienta el aceite y fríe la salsa por 10 minutos o hasta que rompa el hervor, Incorpora las tortitas.
 5. Ofrece con arroz blanco.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4