



TORTITAS DE CARNE Y NOPALES EN SALSA

Ingredientes:

- ½ kg de carne deshebrada cocida
- 4 pzas de huevo
- 1 cucharadita de concentrado de pollo en polvo
- ½ taza de aceite vegetal
- 3 pzas de nopales picados y cocidos

Para la salsa:

- ¾ kg de tomate verde
- ½ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 pzas de chile verde
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de concentrado de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Bate las claras a punto de turrón. Añade en consomé y las yemas. Agrega la carne deshebrada y mezcla de forma envolvente. Calienta el aceite en una sartén. Coloca cucharadas de la mezcla de la carne. Fríe por ambos lados y escurre en papel absorbente el exceso de grasa. Reserva.
2. Para la salsa, hierva los tomates con la cebolla, el ajo y los chiles verdes. Licúa todos los ingredientes junto con el cilantro. Lleva al fuego, agrega el bicarbonato y el consomé. Deja a fuego bajo hasta que suelte el hervor.
3. Añade los nopales picados y las tortitas de carne. Ofrece

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6