



Tortitas de verduras en salsa verde

Categoría: Plato Fuerte, Verduras, Salsas, Frijoles, Vegetales

¡Manos a la obra! Cocina este platillo lleno de sabores únicos y facilísimo de preparar.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 piezas de Huevo
- 2 tazas de Espinaca picadas finamente
- 60 g de Arroz cocido al vapor
- 240 g de Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 320 mls de Aceite vegetal
- 580 mls de Salsa verde La Costeña®
- **Para acompañar**
- 2 tazas de Frijoles Refritos Negros La Costeña®
- 1 cda de Queso cotija



Preparación

1. Batir el huevo hasta lograr un color uniforme, agregar las espinacas, el arroz y la ensalada de verduras. Sazonar con sal y pimienta.
2. Calentar el aceite, freír tortitas vaciando la mezcla anterior con cucharas procurando sean todas de la misma medida. Dar vuelta cuando los bordes comiencen a dorar. Escurrir exceso de aceite.
3. Calentar la salsa verde, servir sobre las tortitas calientes.
Sugerencia: Servir con frijoles y queso.