



Tortitas arrieras de res

Categoría: Plato Fuerte, Carne de res, Salsas, Frijoles, Vegetales

Prepara estas deliciosas tortitas arrieras de res, encantarán a toda la familia.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1/2 taza de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 2 piezas de Claras de huevo
- 2 piezas de Yemas de huevo
- 2 tazas de Carne de res deshebrada
- 240 g de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 2 tazas de Salsa Arriera La Costeña®
- 1 taza de Agua
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén, agregar la cebolla picada y acitronar por 1 minuto, agregar los frijoles refritos, cocinar por 5 minutos. Reservar.
2. En un bowl grande y con ayuda de una batidora manual, batir las claras de huevo hasta punto de turrón, agregar las yemas sin dejar de batir hasta incorporar.
3. Agregar al huevo batido, la carne de res, drenar las verduras y agregar a la mezcla anterior, mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Calentar el aceite y con ayuda de una cuchara formar las tortitas, freír por ambos lados, quitar el exceso de aceite, reservar.
5. En una olla colocar la salsa arriera y el agua, hervir.
6. Servir las tortitas acompañadas de frijoles refritos, bañar con salsa arriera.