



Tortitas de garbanzo

Categoría: Plato Fuerte, Vegetales, Mayonesa y Aderezos

El intenso sabor de estas tortitas le encantará a chicos y grandes. ¡Prepárala hoy mismo!



Preparación
40 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Pimiento Rojo en tiras La Costeña®
- 1 lata de Garbanzos La Costeña®
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 4 cdas de Amaranto
- 150 g de Pan molido
- 2 piezas de Huevo
- 2 cdas de Cilantro picado
- pizca de Comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Aceite
- 6 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Crema ácida
- 3 cdas de Chiles Rojos Toreados La Costeña®
- 4 cdas de Escabeche de los chiles



Preparación

1. Picar finamente el pimiento. Machacar los garbanzos (drenados). Reservar.
2. Agregar a los garbanzos el pimiento, elote, amaranto, cilantro y sazonar con el comino, sal y pimienta al gusto. Formar tortitas y freír en aceite caliente por ambos lados hasta obtener un color dorado.
3. Picar los chiles finamente y agregarlos a la mayonesa, la crema ácida y dos cucharadas del escabeche de los chiles. Reservar.
4. Servir las tortitas con el aderezo toreado.