



Tortitas de papa con verdolagas

Categoría: Plato Fuerte

Una combinación ganadora



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 200 g de Papa cocida y machacada
- 5 cdas de Pan molido
- 20 g de Fécula de maíz
- 1/2 taza de Verdolagas cocidas
- 1 pieza de Huevo
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de Harina
- 1/2 taza de Aceite
- 1 botella de Salsa Verde La Costeña®
- 2 piezas de Chile morita hervido y sin rabo
- 2 cdas de Aceite
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña® (410 g)
- 4 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Mezclar la papa con el pan molido, la fécula de maíz, verdolagas, huevo, hasta obtener una mezcla uniforme, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Enharinar las manos, dividir la mezcla anterior en 8 porciones y formar tortitas, freír por ambos lados en aceite caliente hasta obtener un color dorado. Retira exceso de aceite en papel absorbente.
3. Licuar la salsa verde con el chile morita. Agrega la ensalada de verduras (drenada) y el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Servir las tortitas de papa con la salsa.