



## Tortitas de espinaca y elote

Categoría: Plato Fuerte

Una opción vegetariana para disfrutar en familia



Preparación  
**25 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 pieza de Salsa Verde La Costeña®
- 1 taza de Nopales en tiras cocidos
- 2 cdas de Cilantro picado
- 1 cda de Aceite (1)
- 4 cdas de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo picado
- 4 tazas de Espinacas cortada en tiras
- 120 g de Elote Dorado La Costeña®
- 2 piezas de Huevo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 50 mls de Aceite (2)



### Preparación

1. Hervir la salsa verde, agregar los nopales y el cilantro. Reservar caliente.
2. En el aceite (1) caliente acitronar la cebolla con el ajo agregar las espinacas y freír hasta cocinar por completo. Reservar.
3. Mezclar las espinacas con el elote(drenado), el huevo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Formar las tortitas y freír en el aceite (2) caliente por ambos lados hasta dorar.
5. Servir las tortitas sobre la salsa verde con nopales.