



## Tortitas de res con pipián

**Categoría: Comida, Plato Fuerte**

Con nuestra receta, podrás preparar este platillo en menos de una hora



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 3 tazas de Carne de res cocida y deshebrada
- 4 pzas de Huevo
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (drenada)
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 3 cdas de Aceite vegetal
- 1 pza de Pipián Doña Chonita®



### Preparación

1. Combinar la carne de res con el huevo, la ensalada campesina, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Formar las tortitas y freír en aceite caliente por ambos lados.
3. Calentar el pipián y servir las tortitas sobre el pipián caliente.