

Tortitas de papa estilo sureste Soyamigo®



INGREDIENTES

- 1 Soyamigo sabor Carne al Pastor
- 1 Vasito de cebolla morada picada finamente
- 1 Diente de ajo
- 2 Vasitos de cilantro picado finamente
- 3 Papas cocidas medianas hechas puré
- 2 Vasitos de pan molido
- 3 Huevos
- 100g De queso ranchero
- 2 Vasitos de fécula de maíz (Maicena)
- ½ Vasito de aceite de soya

PREPARACIÓN

1. Fría con ½ Vasito de aceite, a fuego medio, el diente de ajo y la cebolla picada, hasta que se pongan transparentes (aproximadamente 5 minutos). Agregue Soyamigo sabor Carne al Pastor hidratado (como se indica al reverso del empaque), revuelva perfectamente y finalmente agregue el cilantro, el puré de papa, mezcle todos los ingredientes y apague.
2. Deje enfriar. Agregue un huevo y ½ Vasito de pan molido, si se requiere añada poco a poco la fécula de maíz. Divida en 12 porciones, amase y forme las tortillas compactándolas lo mejor posible.
3. Por otro lado bata el huevo en un recipiente ancho y sumerja ahí sus tortitas. Coloque 1 ½ vasito de pan molido sobre una charola o plato extendido y empanice sus tortitas.
4. Fríalas sumergiéndolas en aceite bien caliente y luego escúrralas en una coladera metálica. Colóquelas sobre el papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
5. Sugerimos servir las tortillas, acompañadas de ensalada de verduras.



Una porción de 50 g aporta:

Grasa saturada	0 kcal	Azúcares	0 kcal	Sodio	425 mg	Energía	157 kcal
0%	0%	0%	0%	21%			

% de los nutrimentos diarios

Alimento de soya para preparar recetas de pastor