



## TORTAS DE HUAUZONTLE CON QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- Agua
- Sal al gusto
- 1 kilo de huaizontle
- Queso panela La Villita
- Harina
- 6 a 7 huevos, claras y yemas separadas
- Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Qué este platillo no falte en tu recetario!

Limpiamos los huauzontles y eliminamos los tallos gruesos; enjuagamos con agua. Calentamos un litro de agua, añadimos sal y agregamos los huauzontles. Cocemos de 10 a 15 minutos hasta que estén suaves. Escurrimos y dejamos enfriar en un recipiente con agua fresca. Sacamos los huauzontles y exprimimos el exceso de agua.

Con las manos formamos una tortita, colocamos una rebanada de queso panela La Villita al centro y cerramos con un poco de huauzontles. Presionamos para que no se deshagan.

Batimos las claras a punto de turrón y agregamos las yemas de forma envolvente; calentamos un sartén con un poco de margarina sin sal La Villita. Pasamos nuestras toritas en harina y después en la mezcla de huevo, freímos hasta dorar ligeramente.

¡Listo para servir, amiga!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita