



TORTAS DE PAPA EN SALSA ROJA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 kilogramo de Papa
- 2 piezas de Huevo
- 1 cucharada sopera de sal
- ½ kilogramo de jitomate
- ½ pieza de cebolla
- 1 diente de Ajo
- Suficiente margarina sin sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Estas tortitas de papa son una preparación muy sencilla de hacer, ¡aprende a cocinarlas con su tradicional caldillo de tomate!

Una vez limpias nuestras papas, las ponemos a cocer a fuego medio, con suficiente agua que las cubra, añadimos una cucharada de sal y las retiramos una vez que estén blandas. Dejamos que enfrién un poco y comenzamos a machacarlas.

Mientras se cuecen las papas, hacemos un corte en cruz en los jitomates y los ponemos a hervir en una cacerola con poca agua, junto con la cebolla y el ajo. Una vez que estén cocidos los jitomates, los pelamos y los molemos junto con la cebolla y el ajo. Vaciamos el caldillo resultante en una cacerola ya caliente con una cucharada de margarina, dejamos cocer a fuego medio por diez minutos y rectificamos su espesor. El caldillo no debe quedar ni muy aguado ni muy espeso.

Agregamos el huevo al puré de papa y una cucharada de margarina sin sal. Mezclamos bien y formamos las tortitas. Comenzamos a freír las tortitas de papa con suficiente margarina sin sal ya caliente a fuego medio, una vez que las orillas comiencen a tomar color las volteamos. Dejamos escurrir en un platón con papel absorbente mientras freímos el resto de las tortitas. Ahora servimos las tortas de papa en un plato hondo bañadas con caldillo al gusto y acompañamos con frijolitos o arroz. ¡Riquísimas!