



TORTITAS DE ACELGA CON QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 hojas de acelga grandes, completas
- 3 papas
- 250 g de carne molida
- ½ taza de harina de trigo
- ¼ de queso Oaxaca La Villita
- 4 huevos
- ½ taza de agua
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- ½ tomate
- 8 chiles serranos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, siguiendo con una dieta saludable quiero compartirles esta receta con acelgas que además de ser rica es muy económica.<o:p></o:p>

Colocamos las hojas de acelga en la sartén, con un chorrito de agua, y tapamos para que se cuezan. Dejamos alrededor de cinco minutos, revisamos que ya estén suaves y retiramos, escurriendo el agua que llegó a quedar. Reservamos.<o:p></o:p>

Ponemos las papas a cocer con agua, ¼ de cebolla, un diente de ajo y una pizca de sal. Retiramos y las cortamos en cubitos pequeños. En un recipiente mezclamos las papas, el queso y la carne molida.<o:p></o:p>

Ahora, tomamos un de las hojas y ponemos una porción de la mezcla al centro, hacemos un rollito y espolvoreamos harina para capearlas. Repetimos el procedimiento con el resto de las hojas.<o:p></o:p>

Capeamos las claras de huevo a punto de nieve, agregando las yemas al final. Ya que tenemos todo lo anterior listo estamos listas para capear. <o:p></o:p>

Para preparar la salsa, colocamos el tomate, el resto de la cebolla y los chiles en agua, ya que empiecen a hervir los dejamos 10 minutos más y retiramos. Licuamos dichos ingredientes con un diente de ajo. Ponemos una cacerola al fuego y vertemos la salsa para que hierva. En cuanto empiece a soltar el hervor sumergimos las tortitas.<o:p></o:p>

Listo, amigas, ya tienen un guiso muy económico y rico que a todos les encantará.<o:p></o:p>