



TORTITAS DE ARROZ

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz blanco cocido
- Cilantro picado
- 2 huevos
- ½ taza de harina
- Sal
- Queso Oaxaca

MODO DE PREPARACIÓN

En un bowl, bate las claras de huevo hasta que doblen su tamaño, luego agrega las yemas y bate, agrega la harina.

En otro bowl agrega el arroz y el cilantro y haz tortitas del tamaño de la palma de tu mano, luego agrega esas tortitas a la mezcla y frielas en una olla con aceite caliente.

Sirve las tortitas con salsa verde y decora con cilantro.

 LaVillitaMX  @LaVillita