



TORTITAS DE ATÚN

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 150 gramos de queso fresco La Villita rallado
- 3 piezas de papa
- 280 gramos de atún en agua
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- Sal
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando queremos disfrutar de una comida rápida y sencilla el atún es un buen aliado y, claro, el queso fresco La Villita ¡más!

Vamos a cocinar las papas y hacer un puré con ellas. En un bol, mezclamos el puré, el queso fresco La Villita, el atún, el cilantro, un poquito de sal y la fécula de maíz. Hacemos bolitas y aplastamos un poco.

Mientras, en una sartén ponemos aceite, cuando esté caliente ponemos las tortitas y freímos por ambos lados.

Podemos servir con una ensalada de lechuga y jitomate, se llevan muy bien.

 LaVillitaMX  @LaVillita