



TORTITAS DE COLIFLOR

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 4 tazas de coliflor
- al gusto de sal
- 2 huevos
- Queso manchego La Villita
- 1/4 de taza de fécula de maíz
- suficiente de aceite vegetal

Para la salsa

- 3 jitomates
- 5 chiles pasilla
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de caldo de pollo
- Margarina sin sal La Villita
- Hojas de epazote

MODO DE PREPARACIÓN

Estas tortitas son toda una delicia, agrega el rico sabor de La Villita.

En una ollita a fuego medio cocinamos la coliflor con sal hasta que esté muy suave. Escurrimos, cortamos en trozos muy pequeños y reservamos. En un bowl mezclamos la coliflor con el huevo, el queso manchego y la fécula de maíz, sazonamos con sal y pimienta.

En una sartén con aceite a fuego medio, agregamos un cucharón de la mezcla anterior, formando una tortita, cocinamos hasta que estén lo suficientemente doraditas. Reservamos.

Para la salsa, licuamos el jitomate con el chile pasilla, la cebolla, el ajo y el caldo de pollo.

En una ollita a fuego medio calentamos margarina sin sal La Villita y sofreímos la salsa, agregamos el epazote, sazonamos con sal y pimienta, cocinamos hasta que cambie de color y tenga una consistencia tersa.

Servimos las tortitas bañadas en la salsa de pasilla y decoramos con epazote.