



## TORTITAS DE POLLO EN SALSA VERDE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 1 barra de Margarina con sa La Villita
- 1/2 kilo de carne molida de pollo
- 1 calabaza
- Sal
- Pimienta
- 1/2 taza de harina
- 1 huevo
- Salsa verde

## MODO DE PREPARACIÓN

Vamos a preparar la comida con Margarina La Villita, les encantará.

Primero, rallamos la calabaza sobre una manta de cielo, esto es para que podamos tomar el jugo que caiga cuando cortamos y podamos ponerlo con la carne molida de pollo.

Una vez que la carne tenga el agua de las calabazas, añadimos sal y pimienta al gusto. Haremos bolitas con la mezcla y las aplanamos en forma de tortitas.

Por otro lado, en una sartén, vamos a poner media barra de Margarina La Villita y cuando esté muy caliente metemos una a una las tortitas, las vamos a poner con cuidado para que no salte la margarina.

Cuando sirvamos vamos a ponerle la salsa verde, muy caliente, y acompañamos con unas tortillas.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita