



TORTITAS HASH BROWN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 3 tazas de papas peladas y ralladas
- 1 huevo
- ¼ de taza de harina
- 2 cdas. de margarina La Villita
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! ¿Quieres darle de desayunar a tu familia algo delicioso y especial? Prepáralas unas tortitas de papa Hash Brown para acompañar unos huevitos rancheros, ¡te aseguro que les encantarán!

Primero, pon las papas ralladas entre dos toallas de papel y presiona fuertemente para eliminar el exceso de líquido, así las tortitas quedarán supercrocantes. Revuelve las papas con el huevo y la harina, si utilizas las manos para hacerlo quedará mucho mejor. Aparte, pon a calentar una sartén a fuego medio con la margarina La Villita y deja que se derrita muy bien.

Haz las tortitas con tus manos y aplánalas para que tengan más o menos 1 cm de grosor, espolvoréalas con sal y pimienta por ambos lados y ponlas a freír en la sartén. Cuando tomen un color dorado, dales la vuelta para freírlas por el otro lado, una vez que estén listas, retíralas del sartén y ponlas sobre toallas de papel para eliminar el exceso de grasa. Ahora puedes hacer unos ricos huevos estrellados y colocarlos sobre las tortitas, bañarlas con esa salsa tan rica que preparas, unos frijolitos para acompañarlos, ¡qué rico! ¡Así es como deben empezar los días!