



TORTITAS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 90 gr. margarina La Villita, con sal
- 4 papas
- 2 huevos
- 1 taza de pan molido

MODO DE PREPARACIÓN

Cocinamos las papas en una olla con agua, hasta que estén suaves. Retiramos del agua y dejamos enfriar.

En un tazón colocamos las papas y trituramos hasta formar un puré, agregamos poquita sal y pimienta, los huevos y mezclamos bien. Agregamos el pan molido e incorporamos. Forma las tortitas y reservamos.

Calentamos 4 -5 cdas. de margarina en una sartén y freímos las tortitas, quitamos el exceso de grasa con una servilleta.

¡Listo! Acompáñalas con una ensalada.

 LaVillitaMX  @LaVillita