



Tortitas de Papa, Brócoli y Zanahoria

Ingredientes

Para la mezcla:

- ¼ de taza de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 2 tazas de puré de papa natural, completamente frío (sin mantequilla ni leche)
- ¾ de taza de floretes de brócoli al vapor, finamente picados
- ½ taza de zanahoria finamente rallada
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de cebolla blanca, muy finamente picada
- 1 diente de ajo, finamente picado

- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra

Para empanizar:

- 1 taza de harina Maseca Antojitos
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de ajo en polvo
- 1 taza de aceite para freír

Modo de preparación

1. En una sartén, coloque un poco de aceite y sofría el ajo, la cebolla y la zanahoria hasta suavizar un poco. Reservar.
2. En un tazón grande, combine el puré de papa con las verduras salteadas, el huevo, la sal, la pimienta y la harina de maíz MASECA® Antojitos. Mezcle bien hasta obtener una preparación homogénea. Refrigere durante 15 minutos.
3. Divida la mezcla en 12 porciones iguales (aproximadamente 3 cucharadas cada una). Forme tortitas de aproximadamente 6.5 cm (2½ pulgadas) de diámetro y 1.25 cm (½ pulgada) de grosor.
4. En un recipiente poco profundo, mezcle los ingredientes para empanizar. Cubra ligeramente cada tortita con la mezcla, presionando suavemente para que se adhiera.
5. Caliente el aceite en una sartén a fuego medio. Fría las tortitas en tandas durante 3 a 4 minutos por cada lado, hasta que estén doradas y crujientes.
6. Colóquelas sobre un plato con papel absorbente y, si es necesario, sazónelas ligeramente con sal antes de servir.

Rinde 12 tortitas