Tortitas de verduras con salsa de flor de calabaza

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

2 tazas papa cocida y cortada en cuartos

1 taza calabaza cortada en cubitos

1 taza zanahoria cortada en cubitos (precocida)

½ taza cebolla finamente picada

¼ taza cilantro finamente picado

2 piezas Huevo San Juan®

3/4 taza pan molido

1 cucharadita ajo en polvo

1 cucharadita orégano

sal

pimienta

aceite para freír

¼ pieza cebolla cortada en cuartos

1 diente ajo

2 tazas flor de calabaza

1 taza leche

½ taza queso crema

½ taza caldo de pollo

c/n cilantro Finamente picado

Preparación

1 En un bowl, con ayuda de un machacador, aplasta las papas hasta que tengan una consistencia de puré agrega la calabaza, la zanahoria, la cebolla, el cilantro, las piezas de Huevo San Juan®, el pan molido, el ajo en polvo, orégano, la sal y la pimienta, mezcla hasta integrar. Reserva.

2 Sobre una tabla forma tortitas con ayuda de tus manos y reserva.

3 Agrega aceite a un sartén caliente y fríe las tortitas por 5 minutos.

4 Para la salsa de flor de calabaza: En un sartén cocina la cebolla, el ajo, y la flor de calabaza. Licúa junto con la leche, el queso crema y el caldo de pollo.

5 Cocina la salsa por 15 minutos y rectifica sazón.

6 Sirve las tortitas y baña con la salsa, decora con queso, y la flor de calabaza.Disfruta.