

Tortitas crujientes de camote y cebollitas

Escanea para una receta interactiva



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Sirve: 6

Prep: 30 minutos | **Cocinar:** 15 minutos

INGREDIENTES

- 4 camotes medianos
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1/2 taza harina
- 2 pimientos dulces, picados en cuadritos (opcional)
- 1/2 cucharadita sal
- 1/2 taza cebolla verde en rodajas finas
- 1/4 taza aceite de cocinar
- Rodajas de limón (opcional)

PREPERACIÓN

1. Lave y friegue las papas. Perfore un camote unas veces con un cuchillo afilado.
2. Cocine un camote en el microondas hasta que la piel se puede perforar fácilmente con un cuchillo, aproximadamente 5 minutos, volteando a la mitad. Dejar enfriar.
3. Retire la patata de la piel. Machaque con un tenedor.
4. Pele los demás camotes y ralle usando los agujeros grandes de un rallador. (Si no tiene un rallador, corta en picados finos).
5. Agregue las papas ralladas al puré de papa. Revuelva suavemente los huevos, harina, pimientos dulces, sal y 1/4 taza de cebolla verde hasta que se combinen.
6. Caliente el aceite en una sartén. Agregue espolv la mezcla en cucharadas al aceite, presionando ligeramente para aplanar. Cocine 5 a 6 minutos en cada lado o hasta que estén doradas. Remover de la sartén y colocar sobre papel toalla.
7. Espolvoree con 1/4 taza de cebolla verde restante justo antes de servir. Sirva con trozos de limón verde. Disfrute!



Información Nutricional

Porción: 1/6 de receta

Calorías	225
Grasa total	11 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	62 mg
Sodio	266 mg
Carbohidratos	27 g
Fibra	3 g
Azúcares	5 g
Proteína	5 g

Fuente de receta: Adaptado de
myrecipes.com