



TORTITAS DE ESPINACA



Tiempo de preparación: 45 min



Porción: 4 personas

Ingredientes



- ♥ Aceite Capullo
- ♥ 2 manojos de espinaca fresca
- ♥ 5 papas medianas cocidas y peladas
- ♥ 2 huevos
- ♥ 1 taza de harina
- ♥ Sal

Preparación



- 1.- Poner en una olla el agua a hervir con una pizca de sal. Cuando esté hirviendo, agrega la espinaca previamente picada, tapa y déjala cocer a fuego bajo durante 5 minutos y luego escurrir.
- 2.- En otra olla poner a hervir agua para cocinar las papas, una vez cocidas, retirar la piel.
- 3.- En un bowl, batir los huevos e incorporar las espinacas y las papas cocidas troceadas y sal. Formar una masa homogénea con los ingrediente, y moldear las tortitas.