



Tipo de platillo: Plato fuerte

Tortitas de chayote con queso

Porciones: 4

Ingredientes:

3 pzas	Chayote, rallado
1 tza	Queso Cotija, rallado
2 pzas	Huevo, batido
3 cdas	Harina
1 tza	Pan molido

Para la salsa:

4 pzas	Jitomate, asado
¼ pza	Cebolla, asada
1 pza	Ajo, asado
1 pza	Chile cuaresmeño, asado
1 cdita	Orégano
1 tza	Caldo de pollo

Procedimiento:

- **Para las tortitas**, colocar chayotes con sal en una coladera y dejar reposar hasta soltar líquido. En un bowl colocar chayotes, queso, huevo, harina y pan molido. Con ayuda de una cuchara formar tortillas y cocinar en un sartén con aceite caliente hasta cocer por ambos lados. Retirar y reservar.
- **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Verter en una cacerola caliente y cocinar hasta hervir. Rectificar sazón.
- **Para el montaje**, servir tortitas de chayote, bañar con salsa y, si lo desea, acompañar con frijoles negros.