



#CocinaPaPrincipiantes
Tortitas de carne en salsa verde con ejotes

Porciones: 4

Ingredientes:

2 tzas Falda de res, cocida y deshebrada
2 pzas Huevo, batido
½ tza Queso amarillo, rallado

1 ½ tza Ejotes, troceados

Para la salsa:

5 pzas Tomate verde
2 pzas Chile serrano
¼ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo
2 tzas Caldo de pollo

c/s Sal y pimienta
c/s Aceite

Procedimiento:

1. **Para las tortitas**, en un bowl mezclar carne, huevo, queso, sal, pimienta e integrar. Con ayuda de una cuchara, formar tortitas y freír en un sartén con aceite caliente. Dorar por ambos lados, retirar y escurrir sobre papel absorbente.
2. En una olla con agua hirviendo colocar ejotes y cocinar hasta intensificar su color. Retirar y reservar.
3. **Para la salsa**, en un comal caliente asar tomates, chiles, ajo y cebolla. Licuar con caldo de pollo y sofreír en una olla con un poco de aceite, rectificar sazón. Añadir tortitas, ejotes y cocinar unos minutos más.
4. **Para el montaje**, servir tortitas calientes y, si lo desea, acompañar con arroz blanco.