

## Tortitas de quelites

**Porciones:** 4

**Ingredientes:**

2 tzas	Quelites, limpios
1 tza	Queso cincho, rallado
1 tza	Harina
3 pzas	Huevo, batido

**Para la salsa:**

5 pzas	Chile pasilla, asado, desvenado y suavizado
2 pzas	Ajo
¼ pza	Cebolla

**Procedimiento:**

1. **Para las tortitas**, en una cacerola con agua caliente blanquear quelites, retirar y escurrir.
2. A continuación tomar una porción de quelites, aplanar con ayuda de las manos, colocar queso cincho al centro y hacer una bolita. Pasar por harina, huevo y cocinar en suficiente aceite caliente.
3. **Para la salsa**, licuar todos los ingredientes hasta obtener una textura lisa y homogénea. Regresar a calor, rectificar sazón y agregar tortitas.
4. **Para el montaje**, servir tortitas bañadas en salsa y, si lo desea, acompañar con tortillas y frijoles.