



TORTITAS DE QUESO FETA Y CALABACÍN



TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos



INFORMACIÓN DE LA RECETA

Rinde 12 tortas

INGREDIENTES

Tortillas:

2 calabacines medianos, rallados
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de polvo para hornear
¼ taza de harina
¼ taza de migas de pan
¾ taza de queso feta desmoronado
2 huevos, batidos

½ taza de chícharos congelados
2 cucharadas de hinojo fresco picado
2 cucharadas cebollines frescos,
picados
2 dientes de ajo, picados
½ cucharadita pimienta molida negra
¼ taza aceite vegetal para freír

Salsa:

1/8 taza de crema ácida
1/8 taza de mayonesa
Jugo de ½ limón
1 cucharada de hinojo fresco picado
¼ cucharadita de sal

INSTRUCCIONES

En un colador, combine los calabacines rallados y la sal. Déjelos en el lavabo para que se escurran por 10 minutos. Mientras espera, combine e integre bien todos los ingredientes de la salsa, deje reposar. Después de colar los calabacines rallados, exprímalos en una toalla de cocina limpia hasta que la mayor parte del líquido salga. Combine los calabacines rallados con todos los otros ingredientes de las tortillas con pimienta negra. Caliente el aceite vegetal a

fuego medio o medio-alto en una sartén grande. Use la taza medidora de 1/4 para colocar la mezcla de las tortillas en la sartén. Presione ligeramente cada tortilla para aplanarla. Fríalas de 3-4 minutos de un lado y 2-3 minutos del otro lado, o hasta que estén doradas y crocantes. Póngalas en un plato cubierto en papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Sirvalo con la salsa y ¡disfrútele!