



Recetas nuevas cada viernes

 ¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK  
O ESCANEA



## Tortitas de Papa

### INGREDIENTES:

- 1/2 Kilo de papa
- 100 g de queso cotija rallado
- 5 cdas ó 40 g de pan molido
- 1/4 de cdita de sal
- 1 huevo
- 100 g de queso manchego
- Aceite vegetal

**TIEMPO:** 40 min

**PORCIONES:** 3-4

### PREPARACIÓN:

1. Pela las papas y córtalas en mitades.
2. Coloca las papas en una olla express con agua cubriéndolas, tápala y préndela a fuego medio, cuando la válvula comience a sonar, cuenta 4 minutos y después apaga el fuego.
3. Retira las papas en un recipiente hondo.
4. Con las papas recién salidas (muy calientes), comienza a triturarlas con ayuda del machacador.
5. Deja enfriar las papas unos 3 minutos.
6. Agrega a las papas el huevo, la sal, el queso cotija y el pan molido y revuelve, usando tus manos.
7. Haz bolitas con la mezcla, rellénalas con el queso manchego y forma las tortitas.
8. Vierte aceite en el sartén y fríelas poco a poco.
9. Al terminar, colócalas en un recipiente con servitoallas para absorber el exceso de grasa.

**¡Listo! ¡Sirve y disfruta!**



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV