



TORTAS DE PAPA Y ZANAHORIA CON JAMÓN SERRANO 6 porciones

Ingredientes:

- 2 papas grandes, cocidas en agua con sal y hechas puré
- 1 zanahoria, pelada y rallada
- 60 g de jamón serrano, picado
- 1 huevo
- Sal y pimienta, al gusto
- ¼ de taza de harina
- ¼ de taza de aceite, para freír

Método de preparación:

1. Mezcla perfectamente las papas con la zanahoria, el jamón serrano y el huevo, sazona al gusto.
2. Toma pequeñas porciones y forma las tortas de papa, pásalas por la harina. Fríelas en el aceite caliente; escúrrelas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****