



## TORTITAS DE ATÚN EN SALSA VERDE 4 porciones

### Ingredientes:

- 4 latas de atún, perfectamente escurridas
- 4 huevos , batidos
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite, para freír

### Salsa:

- 6 tomates, cocidos
- 2 chiles serrano, cocidos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 cucharada de aceite

### Método de Preparación:

1. Mezcla el atún previamente escurrido con los huevos, en una sartén caliente el aceite. Con una cuchara toma porciones de la mezcla de atún, fríelas en el aceite por ambos lados hasta que doren ligeramente y estén bien cocidas.
2. Para la salsa, licúa los tomates con los chiles, la cebolla, el ajo, el consomé y un poco de agua. En una cacerola caliente el aceite y cocina la salsa hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve las tortitas de atún, baña con la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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