



TORTITAS DE REQUESÓN Y ARROZ

12 piezas

Ingredientes:

- ½ taza de arroz
- 1 taza de agua
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto
- 1 taza de requesón
- 2 huevos
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de pan molido
- Aceite para freír

Para la salsa:

- 3 chiles guajillo desvenados y sin semillas
- 4 jitomates
- 1 cucharada de cebolla
- ½ cucharadita de ajo picado
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 ½ tazas de agua

Método de preparación:

1. Coloca el arroz en un colador y lávalo al chorro de agua hasta que salga lo más transparente posible.
2. Coloca el arroz en una cacerola con el agua, el trozo de cebolla, el ajo y sal al gusto. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que el arroz esté suave y se evapore todo el líquido. Enfría y reserva.
3. Mezcla el arroz frío con el requesón, los huevos, el consomé de pollo en polvo y el pan molido. Forma las tortitas y fríelas en una sartén con aceite caliente por ambos lados hasta que estén bien doradas.
4. Es importante se doren bien para evitar que se deshagan al momento de sumergirlas en la salsa.
5. Para la salsa, asa los chiles por ambos lados y sumérgelos en agua caliente. Reposa por dos minutos y escúrrelos.
6. Licua los chiles con el jitomate, la cebolla, el ajo, el consomé de pollo en polvo y el agua.
7. Vierte la salsa en una cacerola y permite que suelte el hervor. Sumerge en ella las tortitas y cocina por 5 minutos más a fuego bajo.



8. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****