



TORTITAS DE CARNE CON NOPALES EN SALSA VERDE

4 porciones

Ingredientes

- ½ kg de carne deshebrada cocida
- 2 pzas de huevo
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de aceite vegetal
- 3 pzas de nopales picados y cocidos
- ¾ kg de tomate verde
- ½ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 pzas de chile verde
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Preparación

1. Separa las claras de las yemas. Bate las claras a punto de turrón. Después, añade el consomé y las yemas. Agrega la carne deshebrada y mezcla de forma envolvente.
2. Calienta el aceite en una sartén. Con la ayuda de una cuchara, toma porciones de la mezcla de la carne y colócalas en la sartén. Fríe por ambos lados y escurre en papel absorbente el exceso de grasa. Reserva.
3. Para la salsa, hierva los tomates con la cebolla, el ajo y los chiles verdes. Licúa todos los ingredientes junto con el cilantro. Lleva al fuego, agrega el bicarbonato y el consomé. Deja a fuego bajo hasta que suelte el hervor.
4. Añade los nopales picados y las tortitas de carne. Ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 minutos

DIFICULTAD: Fácil