

TORTITAS DE PAPA

Esta deliciosa receta no puede faltar en tu menú familiar. Fácil y práctica de preparar. ¡La disfrutan chicos y grandes!

INGREDIENTES

- 5 papas
- $\frac{3}{4}$ taza harina de avena
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Sal
- Aceite

(Recuerda que todas las verduras deben de ir, previamente lavadas y desinfectadas).

Modo de preparación

1.-Colocamos las papas con cáscara dentro de una cacerola y agregamos agua caliente a cubrir. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y tapamos la cacerola. Dejamos hervir por 25 minutos. (Revisamos y si no están suaves, dejamos de 5 a 10 minutos más)

2.-Sacamos las papas con unas pinzas y las ponemos en un plato. Dejamos enfriar un poco y retiramos la cáscara.

3.-Las pasamos a un bowl. Las partimos y machacamos una por una. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de cebolla en polvo, un poco de sal y 2 cucharadas de harina de avena. Esto lo hacemos con cada una de las papas hasta obtener un puré.

4.-En una sartén ya caliente agregamos un poco de aceite vegetal. (La flama debe de ser a fuego bajo). Nos humedecemos las manos y hacemos una bolita de papa. La vamos torteando

para darle forma de gordita. Las ponemos en la sartén durante 2 minutos y las volteamos. Retiramos del sartén.

[Ver video](#)