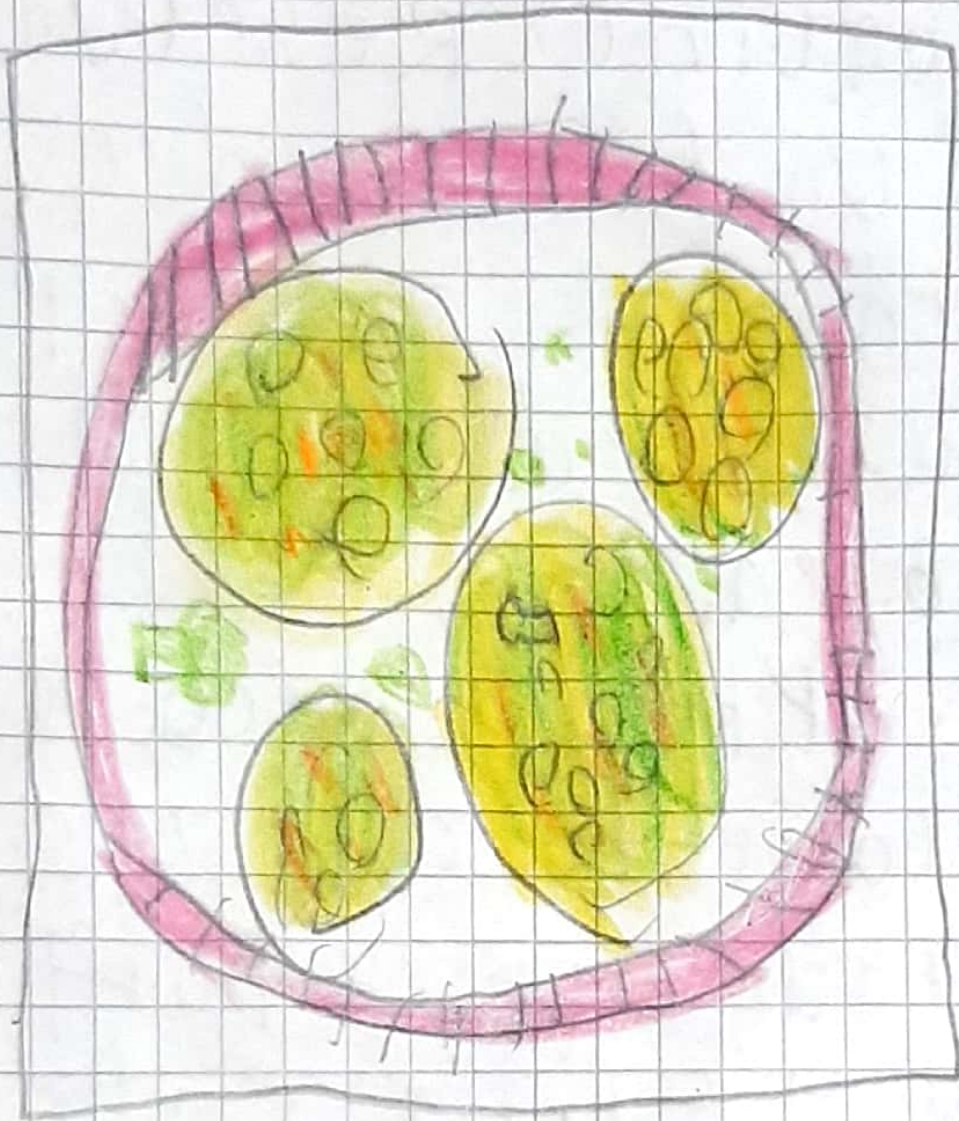


Solución

Tortitas de Verduras



Ingredientes

- 2: papas =
- 2: Zucchini =
- 2: calabacines pequeños =
- 2: huevos Frescos =
- 1: Aceite de oliva =
- 1: sal y pimiento al gusto =

Preparación:

1. Ralla las patatas, las zanahorias y los calabacines. Reserva.
2. Bate en un bol los huevos y añade un poco de sal y pimienta.
3. Añade las verduras ralladas y mézclalo bien.
4. En una sartén un poco de aceite y caliéntalo. Con una cucharada grande forma tortitas con la masa y fríelas ambos lados.
5. A medida que se saquen colócalas sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
6. Espéralas que se enfríen y estrépanlas.