Receta de Tortitas de Verduras

21 Sep 2016

Buenos días a tod@s, para hoy he elegido una rica receta que la mayoría conocéis, pero en esta ocasión no son las tortitas tradicionales dulces, sino que son mas bien saladas, son fáciles de preparar y además son muy saludables, espero que os gusten estas **Tortitas de Verduras**.

Ingredientes

- Brócoli cocido y rallado (unos ramilletes)
- Zanahoria rallada (una)
- Huevos (uno)
- Harina (media taza)
- Queso fresco (un trozo)
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Hervir el brócoli en agua y un poco de sal, escurrirlo y reservar
2. Rallar la zanahoria cruda y rallar también el brócoli
3. Ponerlo todo en un bol y añadir el huevo batido y el queso fresco
4. Remover bien todos los ingredientes y formar las tortitas con las manos
5. Pasarlas por harina y después por pan rallado
6. Freír en abundante aceite caliente y colocar sobre papel absorbente
7. Servir solas o acompañadas de una ensalada y...buen provecho!!!