

TORTITAS DE FLOR DE Cempasúchil

INGREDIENTES

PARA EL CALDO

- Para el caldo
- 1 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla
- 3 Pieza de tomate
- 1 chile chipotle
- 1 Ramita de tomillo
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de pimienta
- 1 Taza de agua

PARA LAS TORTITAS

- 0.3 Gramos de carne molida de pollo
- 1/2 Taza de queso manchego
- La cantidad necesaria de harina
- La cantidad necesaria de huevo
- 1/2 Taza de pétalos de flor de cempasúchil
- 2 Cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Comienza calentando aceite en un sartén profundo y ligeramente hay que dorar el ajo y freír la cebolla.
2. Luego agrega el tomate junto con el chile chipotle, tomillo, sal y pimienta, déjalos hasta que comiencen a soltar jugo y continuaremos a colocarlos en la licuadora y agregamos el agua, cueela y regresa al sartén en llama baja durante un par de minutos para que espese la mezcla.
3. En un tazón mezcla todos los ingredientes e incorpóralos hasta obtener una mezcla.
4. Continúa por formar tortitas con la mezcla de pollo, cúbre las de harina, luego de huevo y nuevamente cubre con harina.
5. Por último pasa una de las caras de cada tortita nuevamente para cubrir con harina y de ahí a un plato con flores de cempasúchil, fíjate en cubrirla muy bien.
6. En un sartén calienta un poco de aceite para comenzar a cocinar las tortitas.
7. Primero hay que sellar la cara de la tortita que tiene flores, hasta que esté bien cocida para girar y cocinar el otro lado.
8. Una vez que estén bien cocidas pásalas por una servilleta para retirar el exceso de grasa, agrega queso a tu gusto y ¡listo!.
9. ¡Ahora solamente queda disfrutar!

