Pancake de Papa con Tomates Asados y Hojas de Acedera



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Bicarbonato de sodio : 1/2 cdta
Huevo: 1 unidad
Orégano: c/n
Pimienta negra molida : 1/4 cdta
Sal: c/n
Aceite Vegetal: c/n
Harina de trigo : 3 cdas
Jitomate cherry: 8 Unidades
Pieza de cebolla blanca : 1/2 unidad
Ramo de acedera: 1 Unidad
Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* finamente y las hojas de **acedera**
- *Pelar* las papas y rallarlas
- Agregar la *cebolla* picada, mezclar y aplastar para exprimir el exceso de líquido.
- Poner sobre una toalla de papel absorbente y presionar para eliminar la mayor cantidad de humedad.
- Batir ligeramente el *huevo* en un bowl, añadir la *harina*, el bicarbonato de sodio la sal y la pimienta y batir para integrar
- Agregar la mezcla de **papa** con *cebolla* a la mezcla de huevos y unir.
- Con las manos formar tortitas de 8 cm de diámetro por 1 ½ centímetros de grosor.
- Cocinar las papas en sartén con aceite hasta *dorar* suavemente y cocinar las papas por ambos lados.
- Reservar.

Tomates asados

- Cortar por mitades los jitomates cherry, agregar aceite de oliva, sal, pimienta y *orégano* en polvo.
- Dejar *marinar* 10 minutos

- *Dorar* en sartén los tomates cherry

Armado

- Colocar dos latkes o tortitas en un plato, agregar *crema* y encima los jitomates salteados .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancake-de-papa-con-tomates-asados-y-hojas-de-acedera