

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>