Tortillas de Coliflor y Zucchinis



Ingredientes

Para la salsa tzatziki

Sal: A gusto
Menta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Yogurt Natural: 250 Ml
Eneldo: A gusto
Pepino: 1 Unidad
Jugo de 1 limón:

Para las tortillas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Harina: 3 cdas.
Coliflor: 1 Unidad
Curry: 1 cdita.
Queso feta de cabra: 200 g
Zucchinis: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para las tortillas

mezclar en un taz&oacute

- N, los huevos y el *curry* con sal.
- Sobre el mismo tazón, rallar los zucchinis crudos -solo la parte verde- y la **coliflor**, también cruda.
- Agregar la *harina*, el queso feta de cabra rallado y unir la preparación
- Dar forma y freír en una sartén, hasta cocinar y *dorar* de ambos lados.

Para la salsa tzatziki

mezclar en un recipiente el yogurt natural, el pepino rallado y escurrido, el jugo de lim&oacute

- N, el *ajo* picado, *menta* y *eneldo* picado.
- Mezclar bien todos los ingredientes, *condimentar* con sal y reservar.
- Servir las tortillas con la salsa tzatziki.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para completar esta comida y convertirla en un platillo estupendo

- Sirve las tortillas con 1 *huevo* poché encima.
- Puedes reemplazar el *jugo* de *limón* por *jugo* de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortillas-de-coliflor-y-zucchinis