Tortitas de camote



Ingredientes

Camote: 2 Unidaes
Huevo: 2 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Para la salsa

Jitomate : 2 Unidades
Cebolla: ½ Unidad
Chile de árbol seco: 2 Unidades
Perejil: Cantidades Necesaria
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: Cantidades Necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Cocinar el **camote** en agua con sal, hasta que esté suave
- Cortar en rodajas.
- Enharinar cada *rodaja*, pasar por el *huevo* batido ligeramente, y por *harina* nuevamente.
- Freír en una sartén con aceite muy caliente las tortitas de *camote*, escurrir en papel toalla y reservar.
- *Tatemar* (Asar) en un comal los jitomates, *cebolla* y *chile* de árbol sin semillas, licuar con un poco de *perejil* para hacer una salsa.
- Sofreír en una *cacerola* con aceite la salsa y *sazonar* con sal.
- Servir sobre un espejo de salsa, las tortitas de *camote* y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortitas-de-camote