



TORTITAS DE PAVO Y PAPA.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **45 Min**

Porciones:
1 Porción

¿Qué necesitas?

- 500 Gramos de carne molida de pavo Bachoco®
- 2 Piezas de huevo Bachoco®
- 500 Gramos de puré de papa
- 3 Cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 Taza de aceite vegetal
- 2 Tazas de salsa verde
- Sal y pimienta al gusto



1. Mezcla el puré de papa, el pavo, el huevo y la cebolla picada. Sazona con sal y pimienta al gusto, y bate a mano hasta formar una masa homogénea.
2. Haz 24 tortitas y fríe en aceite caliente hasta dorar. Saca las tortitas del aceite y coloca en papel absorbente.
3. Sirve 3 tortitas por plato y acompáñalas con salsa verde y tu ensalada favorita.



¡A disfrutar!



Bachoco.