

TORTITAS CRUJIENTES DE COL

Ingredientes para 10 rollitos

- 2 tazas de col rallada
- 1 taza de harina de trigo
- 1 huevo
- ½ taza de leche
- ½ cda. de levadura
- 1 cda. de sal
- ½ cda. de pimienta negra molida
- Perejil picado al gusto
- Aceite de oliva para freír

Preparación

- 1º.** Mezcla en un bol grande la col rallada, la levadura, la sal, la pimienta negra y el perejil.
- 2º.** En un tazón aparte bate el huevo con la leche hasta que estén bien mezclados.
- 3º.** Vierte la mezcla de huevo y leche sobre los ingredientes secos y remueve hasta obtener una mezcla homogénea. La mezcla debe tener una consistencia similar a la de los panqueques.
- 4º.** Calienta una sartén grande a fuego medio-alto y agrega un poco de aceite. Con una cuchara, toma porciones de masa y colócalas en la sartén caliente. extiende ligeramente cada porción para formar las tortitas.
- 5º.** Cocina las tortitas de col durante 2-3 minutos por cada lado o hasta que esté doradas y crujientes. Retíralas de la sartén y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- 6º.** Repite el proceso con el resto de la masa agregando más aceite a la sartén según sea necesario. Sirve las tortitas calientes. Puedes acompañarlas con salsa de yogur o de tomate.

FUENTE: WWW.LIBRITOABIERTO.COM