

FLAUTAS DE RES

Ingredientes:

- ½ kilo de Carne deshebrada de res (ya cocida)
- Tortillas para flauta (ovaladas)
- Aceite vegetal el necesario para freír
- Salsa Verde para Flautas

Preparación:

1. Las tortillas se rellenan de la carne. Se enrollan y se pican con un palillo. Se hacen grupos de 3 flautas por palillo.
2. Se fríen en un sartén con aceite caliente de ambos lados hasta que la tortilla se tueste.
3. Se sirven con Salsa Verde para Flautas.

Notas:

Las tortillas para flauta se consiguen en algunas tortillerías. En caso de no conseguir esta tortilla también se pueden usar las tortillas regulares.

Si quieres congelar las flautas te recomiendo freírlas muy suavemente, es decir dejarlas suaves y congelarlas. Antes de comerlas se pueden calentar en un sartén caliente sin aceite o en el horno.

Otra opción para tostar las flautas es pintarlas con una brocha con aceite y meterlas a dorar al horno hasta que estén crujientes.