

TORTITAS DE OREJONES DE CALABAZA

Ingredientes:

- 100 gms de Orejones de Calabaza
- ½ taza de Queso Panela rallado
- ½ Cebolla en rajas
- 1 diente de ajo
- ½ kilo de tomate rojo
- 1 Chile Jalapeño fresco en rajas (con o sin semillas)
- ½ cucharita de comino
- 3 huevos
- Sal y Pimienta al gusto
- Aceite el necesario

Preparación:

1. Los orejones se remojan en agua hirviendo durante 5 minutos aproximadamente hasta que se suavicen. Se escurren y se presionan para quitar el exceso de agua. Se cortan en pedazos de 1 a 2 cms de largo. Cuando está frío se revuelve con el queso.
2. Para preparar la salsa se pone 1 cucharada de aceite en un sartén caliente, se agregan la cebolla y chile y se deja acitronar. En la licuadora se licúa el tomate con el diente de ajo hasta que quede una salsa bien molida. Se vacía la salsa al sartén sobre las rajas, se sazona con comino, sal y pimienta y se deja hervir durante unos minutos.
3. Para hacer las tortitas se ponen las claras en la batidora y se baten hasta punto de nieve, se añaden las yemas y se revuelve suavemente. Se agrega la mezcla de calabaza y queso al huevo y se revuelve suavemente para combinar.
4. En un sartén o comal se agrega un poco de aceite a calentar, con una cuchara de cocina se forman las tortitas que se dejarán cocinar por ambos lados . Salen aproximadamente 12 tortitas.

5. Ya para servir se meten las tortitas a la salsa y se calienta.

Nota:

Los orejones se consiguen en los mercados o en las tiendas de chiles secos y semillas. Los supermercados no los venden.

