

## TORTITAS DE COLIFLOR

### Ingredientes:

- 1 Coliflor
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 4 Cucharadas de perejil picado
- 1 cucharita de orégano molido
- Sal y Pimienta
- 4 huevos

### Preparación:

1. La coliflor se pica o ralla finamente en crudo.
2. En un sartén se calienta el aceite, se añade la cebolla picada y el ajo para acitronar unos minutos. Se añade la coliflor al sartén y se cocina por 3 a 5 minutos hasta que se vea transparente la coliflor. Se sazona con el perejil, el orégano, la sal y la pimienta. Se deja enfriar.
3. Los huevos se separan en claras y yemas. Las claras se baten a punto de nieve, se añaden las yemas y se envuelve suavemente el huevo con la coliflor.
4. Se calienta un sartén y se añade un poco de aceite, se agrega la mezcla en cucharadas formando tortitas. Se cocina de ambos lados hasta que queden las tortitas color dorado.