

TORTITAS DE CALABACÍN

INGREDIENTES

2 Calabacín
1 cebollín picadito
Un poco de cilantro picadito
2 dientes de ajo picado
3 cdas de harina
1-2 huevos
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva

Para la Salsa de yogur

1 yogur griego
½ cebolla
Hojas de menta picadas
El zumo de ½ limón
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Salsa de yogur

En un tazón, combinamos el yogur, la cebolla, las hojas de menta y le añadimos el jugo de limón, sal y pimienta gusto. Reservamos.

Tortitas de Calabacín

Rallamos los calabacín, lo mezclamos con el cebollín, ajo, cilantro, los huevos batidos, le agregamos poco a poco la harina cuidando que no queden grumos y le añadimos sal y pimienta al gusto.

Con una cuchara grande o cuchara para helado, colocamos la porción en una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego medio, aplanando con una espátula hasta formar una tortita más o menos de ½ cm de espesor. Asamos hasta que estén doradas por ambos lados.

Lo servimos con un toque de salsa de yogur