

TORTITAS DE PAPAS CON QUESO

Ingredientes

- 5 papas (patatas) medianas
- ¼ taza de harina de trigo para todo uso
- ¼ taza de Maicena
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta
- Queso rallado que derrita



Instrucciones:

1. En una olla mediana poner agua con sal a hervir.
2. Pelar las papas y luego córtalas en cubos, agregarla al agua hirviendo, dejarlas hasta que estén suaves. Aproximadamente 10 minutos.
3. Saca las papas y ponlas en un recipiente mediano, triturarlas (con un tenedor o un machador), hasta que queden lo más hecho puré posible sin grumos.
4. Agrega la maicena, harina, sal, ajo en polvo, pimienta y mezclar bien para que quede bien integrado.
5. Luego formar bolitas del tamaño de una bola de golf, o el tamaño que prefieras, estira tu bolita y agregale el queso en medio, ciérrala bien y vuelve a formar una bolita, y nuevamente aplastarla para que quede como un disco. Repetir el mismo proceso con toda la más.
6. Poner una sartén mediana con aceite a temperatura media alta, cuando esté caliente colocar las tortitas, girarlas después de 3 o 4 minutos, o hasta que las veas doraditas.
7. Sacarlas y listas para disfrutarlas como acompañante o comida principal.

