



Tortitas de atún

Tiempo de preparación: 30 minutos

Rinde: 8 porciones de aproximadamente 60 g

Ingredientes

- 3/4 taza harina de maíz nixtamalizado Amarilla MASECA® (90 g)
- 2 huevos
- 3 sobres de atún en agua (450 g masa drenada)
- 2 piezas de papa cocida
- ¼ taza de cebollín (60 g)
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de ajo en polvo

Modo de preparación

1. En un tazón colocar las papas cocidas y machacadas, junto con el atún y el cebollín.
2. Condimentar las papas y el resto de los ingredientes.
3. Mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
4. En un tazón colocar los huevos y revolver.
5. En un segundo tazón colocar la harina de maíz nixtamalizado Amarilla MASECA®
6. Dividir la mezcla de papa y atún en porciones de 60 g aproximadamente; y dar forma de tortita.
7. Pasar cada tortita por el huevo y después pasar por la harina para empanizar.
8. Cocer las tortitas en air fryer, por 10 min a 200°C (voltear las tortitas a mitad del tiempo).

Tip: Cócelas en un sartén con un poco de aceite en aerosol, 5 min por cada lado.