



Tortitas de calabaza

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 12 tortitas aproximadamente

Una de las cosas que más nos gustaba de chiquitos era comer estas tortitas de rellenos cuando mi mamá nos hacía las calabacitas rellenas en caldo de tomate.

Se que hay varias maneras de aprovechar el relleno, incluso mi suegra tiene un guiso excelente que lleva salchicha picada usando el relleno de las calabacitas, pero la verdad esta es mi forma favorita de comerlas.

Me encanta el hecho de que no se desperdicie nada y sobre todo la versatilidad, ya que igual se pueden comer frías o calientes, dentro de un pan árabe con tahine o en una tortilla de maíz tatemada.

Ingredientes:

Todos los ingredientes son al gusto, dependiendo de la cantidad de relleno de calabaza que se tenga. Aquí las cantidades que normalmente se usan para el relleno de 20 calabacitas medianas a chicas.

- Relleno que se saca después de ahuecar las calabacitas.
- 1 Tomate bola sin semillas picado en cuadritos.
- ½ Cebolla mediana picada en cuadritos.
- 1 Chile serrano picado en cuadritos (opcional).
- 2 Huevos chicos (si es muy grande poner solo uno).
- 3 Cucharadas medidas de harina.
- 1 cucharadita de All Spice (pimienta gorda molida).
- Consomé de pollo en polvo al gusto para condimentar.

Procedimiento:

1. Si es posible tener el relleno desde una noche antes de hacerlas es mejor ya que se puede poner en un colador en refrigeración y dejar a que drene procurando que no quede nada de líquido y esté lo más seco posible. Funciona aplastarlo ocasionalmente contra el colador para exprimir bien.
2. Poner el relleno en una vasija honda, agregar el huevo, tomate, chile y cebolla picados, harina y All Spice. Se bate bien con un tenedor para integrar todos los ingredientes.



Tortitas de calabaza

4. Calentar aceite en un sartén extendido, solo una capa delgada. Cuando esté bien caliente, se toma la mezcla por cucharadas al tamaño deseado y se va dejando caer suavemente sobre el aceite, si queda muy levantada la porción, se aplasta un poco con la misma cuchara de manera que quede formada una tortita delgada.
5. Hay que dejar que dore muy bien por un lado para no batallar al voltearla. Cuando esté ya bien dorada de un lado, se voltea con cuidado y se deja dorar por el otro lado.
6. Sacar a escurrir en servilletas de papel super absorbente.
7. Se pueden comer calientes, a temperatura ambiente o frías, lo que permite prepararlas con anticipación. Se acompañan con pan árabe o tortillas de maíz, haciendo tacos con ellas.

¡BUEN PROVECHO!