



Tortitas de Garbanzo



 20 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (15 oz) de , escurridos
- ½ taza de queso parmesano rayado
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- 2 huevos ligeramente batidos
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- ¼ de taza de pan molido
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- Sal y pimienta
- Aceite vegetal

Preparación

- Escurra muy bien los garbanzos, póngalos en un recipiente y macháquelos para hacerlos puré.
- Agregue la fécula de maíz, mezcle para integrarla. Añada los huevos, el pan molido, el perejil, el queso parmesano y una cucharada de la ralladura de limón; sazone con sal y pimienta al gusto. Tome porciones y dele forma de tortita.
- Caliente aceite en un sartén y fría las tortitas hasta que doren por ambos lados.
- Escurra en papel y sirva en una bandeja. Esparza lo que le quedó del queso parmesano y la ralladura de limón por encima.