

# Torticas Ya Te Vi

---

## *Ingredientes:*

1 taza Sobras de Comida (arroz, vegetales, purés o todo lo anterior inclusive)

1 huevo

½ Taza de harina.

½ taza de leche.

Queso parmesano o cualquiera de su preferencia (si tienes en casa).

Sal y pimienta al gusto.

½ cucharadita de fermento en polvo.

Aceite para freír.

## *Preparación:*

Paso 0: La idea es aprovechar lo que nos ha sobrado, así que puedes mezclar el arroz con los vegetales o el puré con los vegetales. Lo que se quiere es cambiarlo para que luzca como nuevo. Es esta receta lo estoy haciendo con arroz solamente.

Paso 1: Lo primero sería mezclar bien el sobrante con la leche y el huevo. Luego añadir la harina poco a poco e ir revolviendo (puede que se requiera más de ½ taza, pero no echar mucha por que quedara muy denso y no es la idea), la consistencia debe ser similar a una papilla de bebe, no muy espesa no muy liquida.



Paso 2: Calentar el aceite a 180° C y luego con la ayuda de una cuchara de helados añadir las torticas y freír las hasta que doren bien por ambos lados.

Paso 3: Ahora dejarlos reposar en toallas de papel y servir caliente.

