

Tortas Calabaza

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
Almendras - molidas
Anís
1 kg Calabaza
Canela molida
Harina repostería
Ralladura limón
Yema de huevo

ELABORACIÓN

Cocemos la calabaza y la escurrimos bien de agua en un colador, y vamos mezclando a ojo hasta hacer una pasta, con harina, almendras molidas, limón rallado, matalahúva (anís), canela molida, y yemas de huevo, cuando este hecha la pasta hacemos unas tortitas que freiremos en aceite.

Una vez fritas las pondremos sobre papel para que escurran el aceite sobrante y se pueden rociar con una mezcla de azúcar y canela.