



Torticas con PractiCarne Zenú

Tiempo de preparación: 15 minutos
Porciones: 3

Ingredientes

200g de PractiCarne Zenú
1/2 taza de miga de pan
2 huevos batidos
2 cdas. de harina
Aceite
Sal y pimienta al gusto

Para apanar:

1 taza de miga de pan
1/2 taza de harina
1 huevo batido
Aceite para freír

Preparación

- 1.** Mezcla la **PractiCarne Zenú**, la miga de pan, la harina, los huevos, la sal y la pimienta. Amasa muy bien y arma las torticas en forma ovalada o de masitas.
- 2.** Pasa las torticas primero por harina de trigo, luego por el huevo batido y por último, por la miga de pan.
- 3.** Sofreír en aceite caliente, hasta que se forme una corteza.

Zenú