

# Tortitas de Atún con Camote

Por: LN Giselle Cantú

Tiempo de Preparación: 15 – 20 min

Tiempo de cocción: 10 min

Tiempo Total: 25 - 30 min

Rinde para: 2 a 3 personas



## Ingredientes (para 2 a 3 personas):

- 2 a 3 cdtas de aceite de aguacate extra virgen o coco extra virgen
- 1 camote entero previamente hervido (quitar la cáscara es opcional, yo no se la quitó)
- 2 latas de atún en agua sin soya
- 2 huevos enteros
- 1/4 de cebolla picada finamente
- Cilantro finamente picado
- Opcional un poco de pimiento (chile morrón) rojo o verde o cualquier otro color finamente picado
- Sazonadores sin sal al gusto
- Ajo en polvo sin sal al gusto
- Nota: no agrego pizca de sal porque el atún enlatado ya contiene suficiente sal.

## Instrucciones:

1. Calentar el sartén y añadir el aceite (entre más caliente el sartén más rápido se hacen las tortitas).
2. En un tazón grande revolver todos los ingredientes.
3. Con las manos agarrar una porción aprox. del tamaño de la palma de la mano y empezar a aplastar y moldear hasta formar una tortita
4. Poner la tortita en el sartén.
5. Repetir el paso 3 y 4 con el resto de la mezcla.
6. Voltear con una espátula las tortitas para lograr que se doren por los dos lados.
7. Cuando estén las tortitas doraditas por los dos lados apagar el fuego y listo.
8. Servir y disfrutar junto con una ensalada o verduras guisadas.