



Mini tortitas de brócoli con salsa agria y frutas de temporada



1h y 30 min



4 raciones



media

Ingredientes



Brócoli congelado
350 gr



Cebolla 1 ud



Harina de trigo 250 gr



Maicena 1 cucharadita



Levadura en polvo ½ cucharadita



Cúrcuma molida ¼ de cucharadita



Agua fría 625 ml



Aceite de oliva 1 cucharadita



Yogurt 200 gr



Zumo de limón 2 cucharadas



Fresas



Cebollino picado



Sal, pimienta negra y pimentón

Elaboración

Mezclar en una ensaladera la harina, la maicena, la levadura, la sal y la cúrcuma. Ir añadiendo poco a poco el agua fría a esta mezcla e ir removiendo para que se vaya haciendo una masa homogénea. Poner una olla con agua a calentar y cuando este hirviendo añadir el **brócoli** y cocinarlo durante 6 minutos. Cuando esté cocinado escurrirlo bien y cuando se enfríe picarlo bien en trozos muy pequeñitos.

Picar la cebolla si es fresca o si es congelada no hace falta y ponerla en una sartén grande con aceite para sofreírla. Cuando esté transparente añadir el **brócoli** troceado y cocinar un rato. Dejar reposar las verduras y cuando estén añadir las a la masa de las tortitas. Añadir el pimentón. Poner un poco de aceite en otra sartén e ir cocinando las tortitas durante 15 minutos aproximadamente a fuego medio dándoles la vuelta regularmente hasta que estén bien doradas por los dos lados.

Para hacer la salsa agria, mezclar bien en un bol el yogurt con el zumo de limón hasta que esté bien integrado. Dejar reposar en la nevera durante 45 minutos. Transcurrido el tiempo añadir la sal, la pimienta negra y el cebollino picado. Mezclar bien con ayuda de una cuchara.

Poner las tortitas en una torre con un bol pequeño con un poco de la salsa a un lado y unas fresas cortadas en láminas a otro lado.

