Tortitas de coliflor

Raciones para 1

- ❏ 250 g
  Coliflor hervida o al vapor
- ❏ 80 g
  Harina
- ❏ 1
  Huevo
- ❏ 1 diente
  Ajo
- ❏ 1
  Cebolleta picada

1. Para preparar las tortitas de coliflor, empieza picando la coliflor muy fina con ayuda de un cuchillo.
2. Coloca la coliflor en un bol y añade la harina, el huevo, un diente de ajo y una cebolleta picada. Remueve todo bien hasta que queden todos los ingredientes bien integrados.
3. Forma las tortitas cogiendo una pequeña cantidad del bol y dale forma con las manos. Empieza haciendo una bola con la mezcla y aplástala para que así sea más sencillo. Haz tortitas de un tamaño pequeño para que luego queden mejor presentadas.
4. Cocina las tortitas a fuego medio en una sartén con unas gotitas de aceite para que no se peguen. Deja que se doren bien por ambos lados.
5. Por último, coloca tres tortitas en un plato, acompáñalas con salsa de yogur y un poco de cebolleta picada para adornar y ¡listo!

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tortitas-de-coliflor/