

🕒 15 minutos
🍴 2 personas

Tortillas de zucchini

rellenas de queso mozzarella y tomate

INGREDIENTES

- ▶ 1 taza de zucchini rallado y escurrido
- ▶ 1 huevo Taeq
- ▶ 6 cucharadas de fécula de maíz
- ▶ 2 cucharadas de harina de garbanzo Taeq
- ▶ 1 taza de queso mozzarella Taeq
- ▶ 1 taza de tomate rojo picado
- ▶ 2 cucharadas de aceite de oliva Taeq
- ▶ Albahaca picada
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el zucchini, los huevos, la fécula de maíz, la harina, la sal y la pimienta.
- 2 En una lata para horno o en una sartén, pon una cucharada de la mezcla, presiona para que quede delgada, hornea o asa hasta que dore por ambos lados.
- 3 Mezcla el queso, el tomate, la albahaca, aceite, sal y pimienta. Dobla las tortillas y rellena con la mezcla.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co

