

# Tortas de maíz con queso con salsa de aguacate picante



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **15**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tortas-de-maiz-con-queso-con-salsa-de-aguacate-picante>

## Preparación

En un tazón grande, mezcle los granos de maíz, el maíz cremoso, los huevos, el queso cheddar, el pimentón y la sal y mezclar bien. Tamizar la harina y el polvo de hornear y mezclar bien. Poco a poco agregue la leche. Caliente una sartén grande y agregue un poco de aceite. Vierta cucharadas de la preparación hasta que aparezcan burbujas en la parte superior y tapar. Deje cocinar por el otro lado. Sacar de la sartén una vez cocido y colocar sobre papel de cocina para escurrir. Mientras tanto, combine todos los ingredientes para la salsa y mezclar bien. Cuando todas las tortas se hayan cocinado, servir con la salsa, rodajas de limón y cilantro fresco adicional.

## Ingredientes

- 2 Huevos
- 2 taza/s Maíz
- 1 taza/s Maíz cremoso
- 1-1/2 taza/s Queso cheddar
- 1/2 cucharadita/s Pimentón molido
- 1 cucharadita/s Sal
- 1-1/2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 taza/s Leche
- Para la salsa: 2 Paltas picadas
- 1 Cebolla morada picada
- 1 Pimiento rojo picado
- Jugo de 1/2 limón
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Cilantro

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

