Tortitas saladas de cebolleta y ajos tiernos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cebolletas
- 8 ajos tiernos
- Azúcar
- 200 g de harina de trigo
- Salsa de soja
- Sésamo
- Vinagre
- Una guindilla
- Aceite de oliva
- 1,8 dl de agua
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiar las cebolletas y los ajos y cortarlos longitudinalmente. Poner en un bol harina, sal, pimienta, azúcar y agua helada. Batir con varillas. Repartir las cebolletas y los ajos para 4 comensales. En una sartén poner dos cucharadas de aceite de oliva y añadir parte de las cebolletas y los ajos. Dejar al fuego 3 minutos. Verter la mezcla de harina y agua hasta cubrir el fondo de la sartén. Esperar a que cuaje y sólo entonces darle la vuelta. Mantener un minuto más por el otro lado. Repetir la operación tres veces más hasta terminar con las verduras. Poner en un bol pequeño 3 cucharadas de agua, 3 cucharadas de salsa de soja, una cucharadita de azúcar, la guindilla y el sésamo. Remover hasta disolver el azúcar. Servir las tortitas de cebolleta con la salsa por encima para que cojan sabor.