

TORTITAS DE SÉSAMO RELLENAS DE CIERVA CREMOSA



Ingredientes:

PARA HACER EL RELLENO:

- 1 Cebolla
- 300 grs Cierva o Carne adobada, receta

Preparación:

1- Pelamos y cortamos en Juliana la Cebolla. La sofreímos junto la Carne de Cierva a trozos en una Sartén a fuego medio durante 5 minutos. NOTA: No echaremos Aceite, ya que el Adobo ya lo lleva. Sí la Carne no está adobada sí añadiremos al gusto.

2- Lavamos y laminamos los Champiñones. Los agregamos a la sartén junto el Oporto y cocinamos 5 minutos. Después añadimos la Nata, Pimienta Negra, Nuez Moscada y Sal al gusto. Removemos y cocinamos 10 minutos más. Retiramos del fuego y reservamos.

3- En un bol colocamos todos los ingredientes de las Tortitas, en el siguiente orden: Leche, Gaseosa, Tahini, Huevo, Sal, Harina, Semillas de Sésamo y Levadura, - Sin que se toquen la Sal y Levadura Química - y batimos con unas varillas.

4- Engrasamos una Sartén de 12-15 cms con Mantequilla y calentamos a fuego medio. Vamos echando la justa cantidad de masa para cubrir el fondo de la sartén, dejamos que cocine y cuando empiece a hacer burbujas, damos la vuelta. Volvemos a engrasar con Mantequilla y echamos más masa, así hasta agotar la mezcla. Saldrán 6-7 Tortitas.

5- Montamos el plato, colocando 1 Tortita, 1/4 de relleno caliente, la segunda Tortita, otro

TORTITAS DE SÉSAMO RELLENAS DE CIERVA CREMOSA

1/4 de Relleno y la tercera Tortita... Y...

¡¡Listo!!! Espero que os guste!!!!