

Flautas de Papa y Queso

Entrada Mexicana

Por Derek Ng

Ingredientes

3 papas medianas,
peladas

1 taza de queso
Manchego en tiras
(usé Monterrey
Jack)

$\frac{1}{4}$ taza de leche

Sal y pimienta, a
gusto

$\frac{1}{2}$ taza de aceite de
canola

12 tortillas de maíz

1 envase de 16 oz
de crema Mexicana
(usé crema agria)

2 tazas de lechuga,
cortada en tiras

1 tomate, cortado
en rodajas

1 taza de queso
Cotija,
desmenuzado (usé
Parmesano)

Instrucciones

Fui al Market Basket para comprar los ingredientes



Herví las papas hacia tiernas



Mezclé las papas, el queso Monterrey Jack, la leche, y la sal



Pisé con una cuchara para crear el puré de papas



Puse el puré de papas en las tortillas y enrollé



Fui supuesto freír las tortillas, pero mi madre no me permitió



Mezclé lechuga, tomate, queso Parmesano, y crema agria para poner encima de las tortillas

Vocabulario

Hervir – convertir un líquido a un gas

El recipiente – un contenedor

La sartén – usa para cocinar o freír comida

Colocar – poner

Dorada – el color de oro

Pelada – remover la piel de una verdura o una fruta

La tira – una pieza estrecha y largo

La rodaja – una parte de una comida que es delgada

Retirar – remover

Enrollar – poner una cosa alrededor de otra cosa

Fotos

