

Tortitas de Calabaza

Ingredientes:

- 2 plátano maduros
- 1/2 bol puré de calabaza
- 1 cucharita Canela
- 1/2 cucharita Nuez moscada
- 8 huevos
- Mantequilla o aceite para sartén

En una fuente pequeña, tritura el plátano con un tenedor hasta que queda suave. Agrega la calabaza y las especias y mezcla con una cuchara revolviendo hasta que esté todo bien combinado. Agrega los huevos batidos a la mezcla de calabaza, revolviendo suavemente hasta que estén uniformemente mezclados.

Calienta la sartén a fuego medio-bajo, con un poco de mantequilla o aceite vegetal. Cuando la sartén esté caliente y la mantequilla se derrita, agrega 1 cazo de la masa a la sartén. Cocina durante unos 5-10 minutos o hasta que la tortita de calabaza esté casi bien hecha. Voltea la tortita y cocina 2-3 minutos adicionales o hasta que esté bien cocida.

Sirve con mantequilla, jarabe de arce puro, rodajas de plátano fresco y una pizca de canela para un desayuno perfecto en otoño.

