



<https://www.mepillasquisando.com>



## TORTITAS DE PATATA Y QUESO CON PULPO EN VERDURAS



### INGREDIENTES:

3 Patatas.  
3 Cebolletas.  
3 Pimientos verdes.  
6 Dientes de Ajo.  
1 Pata de Pulpo.  
100 gr. de Queso.  
1 Huevo.  
8 Tomates.  
150 ml. de Leche evaporada.  
Sal, Aceite y Perejil.

### ELABORACIÓN:

Pelamos y troceamos 2 dientes de ajo y dóralos en una cazuela con un chorrillo de aceite. Troceamos 2 tomates. Sazonamos y dejamos cocinar a fuego suave. Freímos las patatas, picamos 1 pimiento y 1 cebolleta y lo añadimos a las patatas. Rehogamos todo bien. Ecurrimos y ponemos en una jarra. Añadimos el huevo, la leche evaporada, una pizca de sal y trituramos. Hacemos pequeñas porciones circulares y colocamos en la plancha o sartén bien caliente. Distribuimos el queso cortado en daditos y cuajamos las tortitas por los dos lados. Por otro lado pochamos el resto de las verduras y cuando les falte muy poquito añadimos el pulpo cortado en rodajas medianas.

<https://www.mepillasquisando.com>