

VARIOS

BELITRERAS

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Belitreras
- 1 kg. de Tomates
- 1/4 kg. de ñoras tiernas
- Aceite
- Sal

En una sartén se echa el aceite y se sofríen las belitreras, se reservan.

A continuación sofreiremos las ñoras previamente lavadas y partidas por la mitad o a trozos, y se reservan.

En el aceite restante se echan los tomates rallados y se fríen.

Un poco antes de finalizar el frito, se agregan las belitreras y las ñoras, dándoles unas vueltas para que tomen el sabor del tomate.

