



BANCO DE
ALIMENTOS
BOGOTÁ®
—DESDE 2001—

TORTA DE GUATILA



RACIONES

1 porcion

La cidra o guatila es un alimento autóctono de nuestro país y fue uno de los alimentos más importantes para la salud nutricional de nuestros antepasados. Este tubérculo se cultiva en mayor proporción en el altiplano cundiboyacense y es conocido por sus beneficios a la salud. La cidra o guatila es muy versátil a la hora de incluirla en nuestras recetas cotidianas.

INGREDIENTES

- 4 guatilas medianas.
- 125 gramos de mantequilla.
- 2 huevos.
- 250 gramos de harina de trigo.
- 250 gramos de queso.
- 3 cucharadas de azúcar.
- Uvas pasas o bocadillo.

PREPARACIÓN

1. Pelar las 4 guatilas y posteriormente retirar el corazón y las semillas, después cocinarlas hasta que queden blandas y preparar un puré con ellas.
2. Aparte, mezclar la harina, la mantequilla, los huevos, el queso, el azúcar con el puré de guatila y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Poner al horno en un molde engrasado y enharinado por cuarenta minutos a calor moderado.
4. Las uvas o el bocadillo son opcionales, se pueden poner en la parte superior de la mezcla antes de llevar al horno o si prefieren añadir más queso.

#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®