

# Tortas vegetarianas Maseca

## Ingredientes

- 2 tazas de Maseca
- 300 Gramos de Garbanzos Cocidos
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de pimienta negra molida
- 1 Cucharadita de Cúrcuma
- 1 Pizca de comino molido
- 1 Chorro de aceite de oliva

## Preparación:

1. Escurrí los garbanzos del líquido de conserva, enjuagalos y colocalos en un bowl. Majá los garbanzos cocidos con ayuda de un tenedor.
2. Agregá la sal, pimienta, el resto de las especias y seguí majando.
3. Incorporá la Maseca y formá la masa.
4. Dividí la masa en porciones, dale forma ovalada y aplastá un poco.
5. Cociná las hamburguesas de garbanzos durante 3 minutos por cada lado.
6. Dejá enfriar por unos minutos y ¡a disfrutar!