Romeritos con mole y tortitas de camarón



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Mole negro en polvo: 2 Tasas
Caldo De Pollo: 4 Tazas
Nopales medianos: 6 Unidades
Clara de huevo: 4 Unidades
Polvo de Camarón seco: 200 Gramos
Chocolate: 200 Gramos
Romeritos limpios: 1 Kilo
Papas cocidas: 4 Unidades
Yema de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Colocar en una cazuela a fuego bajo una base de agua y agregar el polvo de mole, mover para disolver poco a poco, añadir el resto del polvo para hidratar ayudándose con un poco del fondo de *pollo* y mover para disolver los grumos, cocinar a fuego medio, integrar el *chocolate* y mover hasta que espese ligeramente
- *Blanquear* los romeritos en una olla con agua hirviendo con sal y? por 20 o 30 segundos o hasta que cambien de *color*.
- Sacar los romeritos del agua hirviendo y colocarlos rápidamente en un tazón con agua fría para cortar la cocción. ?Escurrir para retirar el exceso de agua
- Repetir exactamente el mismo procedimiento de blanqueamiento con los nopales ; una vez listos cortar en tiras los nopales y reservar
- Añadir en la cazuela con mole los romeritos escurridos e integrar
- Añadir las tiras de *nopal* al mole
- *Pelar* y cortas en cubos pequeños las papas cocidas previamente y agregar al mole
- Batir las claras del *huevo* a punto de turrón y añadir la yema de manera envolvente, en este momento?agregar el polvo de camarón?y mezclar cuidando de no bajar el volumen del *huevo*
- Calentar el aceite en una sartén, formar unas?tortitas de camarón?con ayuda de dos cucharas y colocar rápidamente en la sartén cada tortita y freír hasta que las tortitas se doren por ambos lados, retirar y escurrir en papel absorbente
- Reservar
- Servir los romeritos calientes acompañados con las tortitas de **camarón**.

- Decorar con *ajonjolí*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/romeritos-con-mole-y-tortitas-de-camaron