

Romeritos con Tortas de Camarón



Ingredientes

Romeritos con tortas de camarón

Canela: 1 Ramita

Jugo de Limón: A gusto

Chiles ancho en polvo: 5 g

Camarones secos: 250 g

Chile mulato: 3 g

Pan molido: 100 grs.

Pan frito: Un pedazo

Tortilla frita: Un pedazo

Nopales: 10 Unidades

Almendras: 50 grs.

Chiles piquín, tostados, retiradas las semillas y: 3 Unidades

Huevos: 6 Unidades

Papas: 500 g

Aceite de oliva para freir: Cantidad necesaria

Levadura: 1 cda.

Romeritos: 1,5 k

Ajonjolí Tostado: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Para el mole

- *Tatamar* los ajos y la *cebolla*
- Tostar el *ajonjolí*, *almendra* y *canela*
- Agregar el polvo de los chiles, pan y la tortilla fritos en trozos, *perejil* y caldo de **camarón**
- Licuar toda la mezcla, regresar a cocción
- *Blanquear* los romeritos y para la cocción en agua con hielos
- Agregar un poco de *chocolate* picado, *papa* cambray cocida, nopales cocidos y los romeritos

Para las tortitas de camarón

- Montar las claras a punto de nieve y agregar las yemas

- Integrar de manera envolvente el polvo de *camarón*, pan molido, polvo para hornear y *jugo* de *limón*, mezclar perfectamente
- Freír en abundante aceite las tortitas formando las con ayuda de una cuchara
- Escurrir y reservar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/romeritos-con-tortas-de-camaron>