

Tortitas o tortillitas de camarones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el alioli:

Huevo: 1 Unidad

Pimienta:

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva:

Para las tortitas de camarones:

Sal: 1 cdita.

Agua: 400 Ml.

Perejil fresco:

Aceite De Oliva:

Harina De Garbanzos: 80 g

Harina de trigo: 150 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Camarones: 150 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos bien la *cebolla* de verdeo y el *perejil*.
- Luego, en un bol, mezclamos la *harina* de trigo y la de garbanzos con el agua y la sal
- Agregamos los **camarones**.
- En una sartén, al fuego, con abundante aceite añadimos un cucharón de masa para freírlas
- Las freímos hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados
- Escurrimos sobre papel de cocina.

Para el alioli

tritramos el huevo con una pizca de pimienta, el ajo y añ

- Adimos en forma de hilo el aceite de oliva suave mientras batimos.
- Emplatamos las tortillas de *camarones* con el alioli.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-camarones>