Tortitas de camarón con nopales



Ingredientes

Camarón seco: 200 g
Chile Guajillo: 6 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidades
Orégano: Cantidad necesaria
Huevo: 3 Unidades
Bicarbonato: 1 Pizca
Nopales: 7 Unidades
Chile de árbol: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal: Cantidad necesaria
Huachal: 100 g

Preparación de la Receta

- Hidratar los chiles en agua caliente y licuarlos, reservar.
- Picar *cebolla*, *ajo* y nopales.
- *Acitronar* la *cebolla* y *ajo* picado en una *cacerola* con aceite.
- Agregar lo nopales y revolver hasta que se resequen y se doren un poco, se les *añade* la salsa de chiles molidos, *sazonar* con *orégano* y sal al gusto.

Tortitas

- Batir las claras de *huevo* a punto de turrón, agregar las yemas y mezclar.
- Añadir a la mezcla una cucharada de huachal molido por dos cucharadas de **camarón**, continuando hasta obtener una mezcla no muy espesa, agregar una pizca de bicarbonato y revolver.
- En una sartén caliente, se va colocando la mezcla formando unas tortitas
- Cocer las tortitas por ambos lados, escurrir en papel absorbente.
- Servir sobre la salsa con nopales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortitas-de-camaron-con-nopales-2