

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.