

Receta de Tortitas de Camarones

11 Mar 2015



Buenos días a tod@s, si hay un aperitivo que me guste más que otros, ese son las tortitas de camarones, muy típicas en toda la zona de Andalucía, para hoy os dejo la receta para que las preparéis en casa porque resultan exquisitas y seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Camarones (150grs)
- Harina de garbanzos (150 grs, si no tenéis pues utilizar harina de trigo)
- Agua (un vaso y medio)
- Huevos (uno)
- Ajos (un diente)
- Cebolla (media)
- Perejil (dos ramitas)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla y el ajo muy finitos y refreír en una sartén con un poco de aceite de oliva, reservar
2. En un bol apropiado, desleir la harina con el agua, añadir el huevo y batir bien todo
3. Agregar la cebolla y el ajo sofritos, el perejil bien picadito, los camarones y un poco de sal, mezclar bien todo que quede una masa no muy espesa, si es necesario echar un poquito más de agua o harina si vemos que la masa está clara o espesa
4. Poner bastante aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, ir echando cucharadas de la masa, dejar que se dore por las dos caras y poner en una fuente sobre papel absorbente
5. Servir calientes y....buen provecho!!!