

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortillitas-de-camarones-a-la-gaditana.html>

Tortillitas de camarones a la gaditana

INGREDIENTES

250 grs. de camarones
250 grs. de cebolla fresca
250 grs. de harina gruesa
Perejil
Agua
Sal
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Picar la cebolla cruda y el perejil muy fino.

Hacer una masa diluyendo la harina en agua, que quedará líquida.

Añadir el picado de cebolla y perejil y agregar los camarones crudos y enteros.

Echar sal y mover suavemente, dejando reposar la pasta unos instantes.

Poner mientras una sartén al fuego con bastante aceite de oliva.

Cuando el aceite esté bien caliente, ir echando cucharadas de la pasta y dejar freír las tortillitas, dándoles la vuelta.

Ir sacándolas y dejándolas escurrir de aceite sobre una servilleta de papel absorbente.

Servirlas enseguida bien calientes.