

## TORTITAS DE CAMARONES

**Ingredientes:** (8 personas)

- 100 gr. de garbanzos
- 100 gr. de harina
- 2 dientes de ajo
- perejil
- 100 gr. de agua
- camarones

**Preparación:**

Se pulverizan los garbanzos a velocidad 5-7-9 y añadimos, con la máquina en velocidad 7, el ajo y el perejil.

Una vez triturado todo, ponemos la harina y mezclamos. Añadimos el agua, un poco de sal y hacemos una pasta suave y cremosa.

Para hacer las tortitas, mezclaremos los camarones con esa pasta y los freímos.