

## Tortillitas de camarón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

### **Descripción:**

El acento gaditano es imprescindible para prepararlas correctamente.

### **Ingredientes para 4 personas :**

- 30 g. de Harina de trigo
- 30 g. de Harina de maíz
- 65 g. de Harina de garbanzoh
- 60 g. de Camaroneh
- 60 g. de Sebolleta
- 1 Aho
- Perehí
- 1 cucharadita de Sal
- Aseite de oliva

### **Preparación:**

## **Paso 1**

**Picamoh la sebolleta, el aho y el perehí mu finamente. Reservamoh. En un bol mehclamoh lah harinah, el agua y la sá hasta conseguí una pahta fina y sin grumoh. Eshamo ahí la sebolleta, el aho, el perehí y loh camaroneh, mehclamoh bien y dehamo reposar un par de horah. En una sartén grande calentamoh un poco de aseite. Con una cuchara cohemoh masa y la vamoh vertiendo en el aseite caliente de manera que s'estiendan y formen unah pequeñah y finah tortillitah. Cuando ehtén fritah por un lao, darlah la vuelta y sacarlah cuando ehtén doráh.**