

# TORTILLITAS DE CAMARONES



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

**Creador:** MARISU **Recetizador:** Lola Maye Riaza



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

PONER EN ACEITE MUY CALIENTE

## **Descripción:**

RECETA TIPICA DE CADIZ

## **Ingredientes para 4 personas :**

- HARINA DE TRIGO, HARINA DE GARBANZOS, CAMARONES, PEREJIL, CEBOLLAS FRESCAS, SAL Y AGUA.

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Se mezclan dos partes iguales de harina, una de garbanzos y otra de trigo(en caso de no encontrar de garbanzos, pues de trigo toda). Se añade sal y cebollas de las largas moraditas muy picadita, perejil muy picadito también y los camarones (se pueden hacer también con trocitos de gambas,, si no se encuentran camarones o bacalao). Se le va añadiendo agua poco a poco, hasta que quede una consistencia de una crema, no muy líquida, pero tampoco muy pastosa. Se pone aceite a calentar, y cuando este muy caliente, con una cuchara se va echando, y bajar el fuego. Se le da la vuelta y se va aplastando con la espumadera, de manera q estarán hechas cuando el borde este dorado fuerte y el centro de un dorado suave. Se sirven y se comen calientes.