

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Se puede utilizar una mezcla de verduras ralladas como, zanahoria, brotes de soja, apio, etc...

## Descripción:

Tortillas filipinas, que aunque lo parezcan no tienen nada que ver con las tortillas de camarones de Cádiz.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de gambas pequeñas con la piel y la cabeza
- 1 1/2 taza de calabaza rallada
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1 taza de maicena
- 1 huevo batido
- 1 1/4 taza de agua
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 2 ajos picados
- Pimienta molida
- Aceite de girasol para freír

## Preparación:

### Paso 1

Video de la receta en inglés. Aquí utiliza varias verduras y una técnica distinta de hacer las tortillas.

### Paso 2

En un bol echar todo menos la calabaza y las gambas.

### Paso 3

Mezclar bien hasta que no haya grumos.

#### **Paso 4**

*Añadir la calabaza y las gambas. Mezclar.*

#### **Paso 5**

*Calentar aceite para freir.*

#### **Paso 6**

*Echar una cucharada de la masa en el aceite y freir cada lado durante 2 minutos.*

#### **Paso 7**

*Sacar a papel absorbente y acompañar las tortillas con Nuoc Cham.*