



TORTILLITA DE CAMARONES

INGREDIENTES

Para la masa de las tortillas:

500 gr. agua

75 gr. harina floja

25 gr. harina de garbanzo

10 gr. sal

50 gr. cebolleta muy picada

10 gr. perejil picado

Camarones crudos

ELABORACIÓN

- Para la masa:

.Mezclar bien todos los ingrediente menos el perejil y los camarones. Reservar en cámara.

PRESENTACIÓN

En una sartén pequeña con dos cucharadas de aceite de oliva suave, calentar bien y verter dos cucharas de la masa. Dejar que se dore bien, darle la vuelta, añadir los camarones y terminar de dorar bien. Fuera del fuego añadir el perejil picado.

