Tortitas de camarón.

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
40 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

- 250 g de camarón seco.
- 3 Huevos San Juan (clara por un lado, yema por el otro).
- Aceite de oliva.
- Sal.

Preparación

- Limpia los camarones retirando la cabeza, patas, caparazón y la cola.

· Pica los camarones sin pulverizar demasiado y reserva.

· Bate las claras de huevo a punto de turrón e incorpora las yemas una a una con cuidado.

· Espolvorea con una cuchara el camarón, poco a poco, sobre los huevos batidos y revuelve suavemente.

· En un sartén calienta un chorrito de aceite.

· Vierte una cucharada de la mezcla de camarón con huevo en el aceite y cuece por ambos lados.

· Repite hasta terminar cada tortita.