# Tortillitah de camarón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo

**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.***