

TORTITAS DE CAMARÓN SECO Con Nopales, Romeritos y Papas

Ingredientes verdudas:

- 750 gms de Nopales cortados en tiritas
- 1 diente de ajo cortado en cuatro
- Sal al gusto
- 3 ramas de cilantro
- ½ kg de Romeritos
- ½ kg de Papita Cambray

Preparación verduras:

1. Los nopales se ponen a cocer en un sartén en seco, sin agua, con el diente de ajo, sal y 3 ramas de cilantro. Se mueve para que no se pegue. Los nopalitos van a soltar líquido y se sigue cocinando hasta que se sequen y queden cocidos. Se les retira el ajo y las ramas de cilantro.
2. Los romeritos se cuecen sumergiéndolos en una ollita con agua hirviendo con sal y retirándolos de inmediato. Solo duran 5 a 10 segundos en el agua. Se escurren.
3. Las papas se ponen en una ollita y se cubren de agua. Se ponen a hervir durante 20 minutos aproximadamente hasta que estén suaves. Se sacan del agua, se dejan enfriar y se pelan.

Ingredientes salsa:

- 2 chiles colorado
- 2 chiles cascabel
- 1 C de Aceite vegetal
- ½ cebolla picada
- 1 kilo de tomate huaje
- 3 dientes de ajo.

- 1 manojo de cilantro (las hojas picadas grueso)

Preparación salsa:

1. Los chiles se ponen a cocer en agua hirviendo durante 10 minutos o hasta que suavicen y se limpian rabo y semillas.
2. En el aceite se acitrona la cebolla picada.
3. Se muelen los tomates en la licuadora con el ajo y los chiles ya cocidos.
4. Se vacía esta salsa sobre la cebolla. Se tapa y se deja cocer. Se sazona con poca sal (recordar que las tortitas son saladas).
5. Se agregan los nopales, romeros y papitas.

Ingredientes tortitas de camarón:

- 4 Huevos
- 12 C Camarón Seco Molido (75 gms)
- 3 C Galleta salada molida
- Aceite vegetal el necesario

Preparación tortitas de camarón:

1. El camarón entero se muele en la licuadora en seco hasta hacerse polvo.
2. Se mezcla el polvo de camarón con la galleta salada molida.
3. Las claras de huevo se baten a punto de turrón, se le agrega las yemas y se mezcla. Al final se le envuelve suavemente la mezcla de camarón y galleta.
4. En un sartén con aceite se vacían cucharadas de la mezcla para formar las tortitas. Se cuecen por los dos lados y se sacan a un plato con servilletas para escurrirlas.
5. Antes de servir se meten con cuidado las tortitas al guisado de nopales y se decora con el cilantro picado encima.

Notas:

Salen 12 tortitas aproximadamente.

