

Tortitas de papa con queso y camarones



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

2

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

100 g de Claras de Huevo San Juan (3/8 de taza)

1 pieza de Huevo San Juan

6 camarones salteados en mantequilla

240 ml de leche

100 g de queso manchego rallado

30 g de mantequilla

400 g de papas

6 tomates cherry

2 zanahorias baby cocidas

20 g de germen de alfalfa

1 rábano fileteado

100 g de pan molido con especias

Sal y pimienta al gusto

Aceite para freír, cantidad necesaria

Preparación

1. Hierve las papas con una pizca de sal, pélalas y hazlas puré.
2. Lleva al fuego tu puré y agrega la leche lentamente.
3. Cuando se integre el puré con la leche, agrega la mantequilla y salpimienta. Después, añade el queso y la pieza de Huevo San Juan.
4. Forma bolitas con la masa y aplástalas para obtener el grosor deseado.
5. Pasa las tortitas por las Claras de Huevo San Juan batidas y cúbre las con pan molido.
6. Fríelas en un sartén con aceite caliente.
7. Sirve con los camarones y el resto de los ingredientes como guarnición.