# 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.