Tortitas de huevo con camarón

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	3	Comida	Fácil

.

Ingredientes

6 pza. Huevo San Juan

1 taza Camarones

150 gr. Arroz blanco

1 pza. Aguacate

1cda. Harina

6 pza. Lechuga larga

9 pza. Rodajas de jitomate

Cantidad necesaria: Aceite vegetal Cebolla morada Plátano macho Mole de su elección

Preparación

1. Separar las claras de las yemas, batir las claras a punto de nieve, agregar las yemas a las claras en forma envolvente.

2. Incorporar al huevo con ayuda de un miserable la harina en forma envolvente sin trabajar demasiado.

3. Añadir los camarones y con la ayuda de una cuchara sopera para ir formando las tortitas las cuales se van colocando en una sartén con el aceite previamente caliente, cocer por ambos lados.

4. Retirar de la sartén y colocarlas sobre papel absorbente.

5. Se acompañan con las lechugas, rodajas de jitomate, cebolla finamente fileteada.

6. Por último servir en el plato el arroz a las tortitas de camarón y bañarlas con mole de su elección.

7. Decorar con el plátano macho frito y gajos de aguacate.

Nota: también se puede cambiar la salsa o mole por una reducción de vinagre balsámico. Reducción de vinagre balsámico. Ingredientes para media taza: 1 taza de vinagre balsámico 2 cucharadas de azúcar morena (opcional) En una olla pequeña a fue mediano, hierve el vinagre con el azúcar, reduce el fuego y cocina a fuego lento por 15-20 minutos, hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Guarda en una botella o frasco de vidrio con tapa. Guardar refrigerado.