

Tortilla de camarones, un clásico gaditano

15 min

fácil

Ingredientes

Para 10 tortillas

- 250 ml de agua con gas fría
- 150 ml de caldo de marisco
- 250 g de harina de trigo floja
- 200 g de camarones
- 35 g de cebolleta
- 35 g de alga codium
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación

En un recipiente mezclar la harina, el agua con gas y el caldo y remover bien hasta que quede una pasta homogénea y sin grumos. Evitar que la masa quede líquida.

- Añadir la cebolleta cortada en juliana fina, el codium cortado en brunoise (pequeños dados), los camarones, un poco de sal y pimienta.
- Extender la masa sobre una hoja de papel sulfurizado con forma circular, para que la tortilla quede más uniforme.

- En una sartén honda con asas (parisién) y con el aceite hirviendo, freír un lado de la tortilla hasta que esté dorada. Retirar el papel sulfurizado y girar la tortilla para freír el otro lado.
- Retirar la tortilla de la sartén y disponer sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.