

Mil gracias y bendiciones a quienes me escriben; sus palabras me llenan de entusiasmo y con mucha alegría sigo preparando las recetas a ser publicadas.

Un fraternal abrazo.

En esta edición otra receta solicitada:

Tortas de Camarón

Ingredientes:

½ Libra de camarón seco desmenuzado

½ Libra de carne molida de res

½ cebolla picada mediana

1 Chile verde mediano picado

1 Diente de ajo picado

1 Huevo

Hoja de perejil

Sabrosador de camarón

Pimienta al gusto (opcional)

Procedimiento:

Quite lo más que pueda la sal al camarón dejándolo desde un día antes en agua. Después lávelo, pélelo y desmenúcelo o píquelos muy bien.

Prepare la carne con el chile, cebolla, ajo y el sabrosador; luego agregue los camarones, el huevo, la pimienta (opcional) y el perejil. Mezcle bien todo los ingredientes y forme las tortitas.

Fría en mantequilla, margarina o aceite de su preferencia y cuando ya estén bien doraditas escúrralas en papel absorbente.

Sirva con arroz y ensalada fresca.

¡Buen provecho!

