

Tortilla de Camarones

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 13/10

Tortilla de camarones, küçük karidesi ince hamurda kızartarak taze deniz kokulu ve hafif bir İspanya atışmasıdır.

Malzemeler

- 200 gr Küçük karides
- 0.8 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Sızma Yağ

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu çırpmak için karıştırın.
2. Karidesi hamura ekleyin.
3. Kaşıkla köpük 4 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince tutmak için iyice karıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta küçük kaselerde veya ayrı bölümlerde sunun; yanında limon dilimi, taze ekmek ve bir kase zeytin yerleştirin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri