

INGREDIENTES

8 nopales grandes
sal al gusto
4 Chiles Anchos
6 chiles guajillos
1/2 cebolla
4 tomates
2 dientes de ajo
10 pimientas negras enteras
Una raja de 1 cm de canela
1/4 de cucharadita de semillas de comino
4 camarones secos de primera
4 huevos
c/s de aceite de maiz

Tortitas de Camarón con nopalitos

 8 porciones



Cortar los nopales en tiras delgadas de 5 cm de largo. Hervir con sal. Escurrir y reservar. Desvenar los chiles. Asar en un comal, evitar que se quemen. Remojar en agua caliente. Asar la cebolla, el tomate y el ajo. Aparte tostar ligeramente las especias. Moler los chiles, la cebolla, el tomate, el ajo y las especias. Colar y freír en dos cucharadas de aceite. Hasta que estén bien espeso. Añadir el caldo de cocción de los caparazones del camarón y los nopales hervidos. Pelar el camarón y moler hasta formar un polvo fino. Reservar los caparazones y hervir en tres tazas de agua. Batir los huevos completos y mezclar con el polvo de camarón, con la ayuda de una cuchara sopera, poner porciones de la mezcla en el aceite caliente. Poner las tortitas en la salsa de chiles y nopales. Rectificar la sazón.