



PACO RONCERO
CHEF
EL TALLER DE PACO RONCERO,
MADRID



RECETA

TORTILLA DE CAMARONES

INGREDIENTES

- 100 ml agua
- 6 g levadura liofilizada
- 100 g harina de trigo
- 40 g trisol
- 11 g sal fina
- 50 g camarones
- 20 g cebolla morada
- 10 g perejil
- 500 ml aceite de oliva 0.4
- 1 g azúcar

ELABORACIÓN

1. Mezclar el agua a temperatura ambiente con la levadura.
2. Disolver en la mezcla el azúcar y la sal.
3. Añadir la harina y la fibra de trigo previamente mezclados entre sí.
4. Mezclar con un batidor de mano hasta obtener una mezcla bien homogénea y sin grumos.
5. Guardar en un recipiente y en nevera durante 3 h antes de su utilización.
6. Triturar los camarones e introducir la masa preparada anteriormente estirada sobre una placa de horno a 90°C durante 2 horas.
7. Dorar los camarones en sartén durante 4-5 minutos. Cubrir con agua y llevar a hervor. Cubrir con papel film y dejar infusionar durante 20-30 minutos. Colar.

Acabado y presentación:

- Picar el perejil. Reservar.
- Cortar la cebolla en dados de 2mm de espesor y reservar.
- Con ayuda de una brocha estirar la masa de tortilla sobre papel sulfurizado dándole forma redondeada. Colocar los camarones y la cebolla y dejar secar ligeramente a temperatura ambiente.
- Freír en abundante aceite hasta obtener un color dorado.
- Sacar del aceite y pasar por papel absorbente.
- Terminar las tortillas con el polvo de camarón y el perejil picado.

Notas: _____

