

# Enrolladitos de tortilla y camarones

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 14 '
- 4



Comentario nutricional

El camarón es un tipo de marisco muy parecido a la gamba con un alto contenido en fósforo, yodo y sodio.

## Modo express

1. Bata los huevos en un bol y añada la leche y una pizca de sal. Mezcle con un tenedor hasta que quede bien homogéneo.
2. Vierta 2 cucharadas de aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 162º. Meta la mitad del compuesto de huevo en la cubeta y haga una tortilla bien fina. Sáquela y resérvela.
3. Con el mismo menú, prepare otra tortilla con la otra mitad del compuesto de huevo. Resérvela aparte.
4. Pique finos el perejil y la cebolla; métalos en un bol junto con los camarones y el queso crema. Condimente con el aceite restante, una pizca de sal y un buen pellizco de pimienta. Mezcle bien con una cuchara de madera.
5. Unte el preparado de queso y camarones sobre las tortillas y enróllelas delicadamente sobre sí mismas, formando dos cilindros compactos. Métalos en la nevera durante una hora.
6. Antes de servir, corte los cilindros en rodajas y dispóngalas sobre un lecho de ensalada.