

TORTILLA DE CAMARONES

Ingredientes

- 1 libra de papas
- 1 libra de camarones
- 4 huevos
- Sal y Pimienta al gusto

Procedimiento

Cocine las papas y los camarones respectivamente. Pele las papas y pártalas en cuadritos. Pele los camarones, guarda el líquido y déjalo consumir un poco para que quede como $\frac{1}{4}$ taza del mismo o menos. Ahora bata los huevos con sal y pimienta y revuélvalos con las papas, los camarones y añádale el líquido. Póngalo en una sartén con aceite o margarina a fuego mediano para que se cocine bien. Ya las puedes servir.