



## ROMERITOS

### Ingredientes:

Tortitas de Camarón:

- 6 huevos
- 1 ½ tazas de camarón molido, sin sal
- Aceite, para freír

Romeritos:

- 1 ½ tazas de mole, en pasta
- 4 tazas de caldo de pollo (1 litro)
- 6 nopales, cocidos y cortados en tiras
- 4 papas peladas, cortadas en cubos y cocidas
- 1 kg de romeritos, limpios y cocidos
- Sal, al gusto

### Procedimiento:

1. Para las tortitas de camarón, mezcla los huevos con el camarón, toma pequeñas porciones de la pasta y fríelas en el aceite caliente, escurre en papel absorbente y reserva.
2. Para los romeritos, mezcla el mole en pasta con el caldo de pollo y déjalo hervir, agrega los nopales, papas, los romeritos y finalmente las tortas de camarón, deja que rompa el hervor y rectifica la sazón.
3. Ofrece.

---

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6