



Cocina tradicional de... Formentera del Segura

“Camarrojas fritas”

¿Qué necesitamos?

1 Kg. de camarrojas

½ Kg. de tomates

Ajos

Aceite

Sal

Sardinas saladas

¿Cómo lo preparamos?

Lavamos las camarrojas y las hervimos. Una vez cocidas se escurren bien y se pican. En una sartén se pone aceite a calentar, sofreímos los ajos a trocitos y una vez dorados los retiramos. En ese mismo aceite se sofríe el tomate y cuando este hecho se agregan las camarrojas y los ajos.

*Acompañaremos a las camarrojas con unas sardinas saladas fritas...
Plato listo, sencillo y de la tierra.*



*Extraída del recetario que publicó la Concejalía de
Turismo del
Excmo. Ayuntamiento de Formentera del Segura*

Formentera del Segura
Nuestra diferencia eres tú

