



María del Mar Laynez Rodríguez

**MARCOS LARI**

EVANGELISTA INDORADO

María Lara, de 3 años, está muy contenta desde que vino al mundo su hermanito, la tarde del 3 de mayo. Pesó 4kg. 250grs. ¡Enhorabuena, Lourdes y Alejandro!

**ROCÍO**

FERNÁNDEZ IDÁÑEZ

Rocío y José Antonio, que viven en Sorbas, tienen dos hijos que son su tesoro más preciado: José Antonio, de 4 años, y esta hermosa muñeca, que pesó 2kg. 765grs.

**Las recetas de La Voz**  
 Entra en nuestra cocina y descubre las mejores recetas de la gastronomía almeriense.  
**¿Quieres mandarnos tu receta?**  
 Escríbenos a [recetas@lavozdealmeria.com](mailto:recetas@lavozdealmeria.com)  
 Síguenos en **Las recetas de La Voz**  
**La Voz de Almería**  
[www.lavozdealmeria.es/recetas](http://www.lavozdealmeria.es/recetas)



Manuel Morales. Manda tus fotos a [mmorales@lavozdealmeria.com](mailto:mmorales@lavozdealmeria.com)

**Cruz en la antigua fuente del Limón de Dalías.** Esta fuente fue trasladada a espaldas del Mercado, actualmente es conocida como fuente de la plaza. La cruz fue instalada por el Bar de Juan y aglutinó a decenas de personas, que degustaron sus ricas tapas.



**Homenaje de ATA a José Antonio Navarro,** mayoral de la ganadería de Adolfo Martín en la Finca Los Alijares, durante su reciente visita con entrega de un obsequio por parte de Alejandro Sanz y Rufino Irigaray. También acudieron al parque natural de la Sierra de Aracena.



**Presentación de 'Batidos Verdes' de Carla Zaplana.** La conocida nutricionista, que es todo un referente en nutrición saludable, presentará su nuevo libro el 22 de mayo en la Librería Picasso.

Si quieres aparecer en **La Voz** mándanos tus momentos

[lavo@lavozdealmeria.com](mailto:lavo@lavozdealmeria.com)

**La Receta**



**TORTITAS DE CAMARONES CRUJIENTES**



Mándanos tus recetas a [mmorales@lavozdealmeria.com](mailto:mmorales@lavozdealmeria.com)

**FRANCISCO PÉREZ QUESADA**  
 Catering Gastosur

**Ingredientes**

- 125 gr de camarones
- 1 cebolla grande
- 100 gr de harina de trigo
- 100 gr de harina de garbanzos
- 1 buen puñado de perejil fresco picado
- 250 ml de agua fría
- Aceite de oliva suave para freír y sal

**Dificultad**  
 Media

**Tiempo de preparación**  
 40 min

Empezamos haciendo la masa, en un bol ponemos los 2 tipos de harina, picamos la cebolla en trozos muy pequeños y añadimos al bol, picamos el perejil muy menudito y añadimos.

Por ultimo añadimos la sal, los camarones previamente cocidos, podemos comprarlos ya así y el agua, mezclar todo, nos debe quedar una mezcla bastante líquida.

Dejar reposar en frío (nevera) de 30 minutos a 1 hora para que se integren bien los sabores y las harinas cojan el sabor de los demás ingredientes.

Recordar que la mezcla debe de estar bastante líquida, si debido al reposo ha espesado algo podemos añadir más agua si lo necesita.

Preparamos una sartén honda con bastante aceite y dejamos que este bien caliente, añadimos un cucharón de la mezcla en el aceite acercando el cucharón al aceite extendiendo la masa levemente y con cuidado, observaremos que se va al fondo, pero si le damos un leve toque con la espumadera en la parte de abajo de la mezcla enseguida empieza a flotar.

Dejamos que se hagan por un lado y vamos dando la vuelta para que se hagan por el otro lado hasta que estén doradas por ambas caras, vamos reservando en un plato con papel absorbente para que suelten el exceso de aceite, quedaran finitas y crujientes.