



## Ingredientes

Tomate, pasta	200 g	Aceite de cocina	120 ml
Cebolla	60 g	Gari	230 g
Caupís	340 g	Tomate, concentrado	30 g
Huevo de gallina (tamaño medio)	3 unidades		
Pimienta	5 g		
Gambas	20 g		
Sal de mesa	5 g		

# Garifoto de caupís

Ghana | Fácil | 30 min | 5/6 raciones | Plato principal



## Herramientas y equipos

- ~ Cuchara de madera u otra herramienta para agitar
- ~ Sartén de acero inoxidable
- ~ Olla o cazuela de acero inoxidable
- ~ Bol



## Pasos

- 1 Lavar y hervir los caupís hasta que la dureza sea blanda. Secar.
- 2 Batir los huevos en un bol y añadir cebolla, sal y pasta de tomate.
- 3 Freír en forma de tortilla y cortar a tiras.
- 4 Preparar una salsa con el aceite restante, el resto de la cebolla y la pasta de tomate, tomates, gambas, pimienta y sal, sin añadir agua.
- 5 Humedecer gari en agua, y saltear ligeramente. Añadir a la salsa y mezclar bien.
- 6 Añadir los caupís cocidos a la mezcla y mezclar todo bien.
- 7 Decorar con las tiras de tortilla y servir.