



CEVICHE DE CAMARON

Ingredientes:

- 600gr camarones limpios y cocidos
- 6 limones, el jugo
- 2 naranjas, el jugo
- Sal al gusto
- 1 pepino grande, pelado, sin semillas y cortado en cubitos
- 5 jitomates firmes, sin semillas y cortados en cubitos
- 1 cebolla mediana blanca picada finamente
- 1 cebolla morada mediana picada finamente
- 1/2 manojo de cilantro desinfectado y picado finamente
- 2 chiles jalapeño sin semillas y picados
- 1 Aguacate en rodajas
- Tostadas para acompañar

Procedimiento:

En un recipiente agrega el camarón cocido y marínalo durante 2 horas con los jugos y la sal. Reserva.

Aparte en un recipiente mezcla el resto de los ingredientes picados, agrega sólo los camarones, mezcla y agrega al gusto un poco de la marinación.

Ofrece decorando con rebanadas de aguacate, tostadas y galletitas saladas

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

5 porciones