



AGUACHILE DE CAMARON

Ingredientes:

- 2 tazas de jugo de limón (500 ml)
- 2 tazas de vinagre blanco (500 ml)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- Sal al gusto
- 800 gr de camarón pacotilla crudo o 41-50 limpio
- ½ manojo de perejil
- ½ manojo de cilantro
- 10 hojas de hierbabuena
- ½ pieza de cebolla
- 1 chile cuaresmeño sin semillas
- 3 limones, solo el jugo
- ½ taza de agua (125 ml)
- Sal al gusto
- Rodajas de limón, para decorar
- Chile con limón en polvo, para decorar
- Ramitas de perejil, para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla el jugo de limón con el vinagre y el agua. Sazona al gusto agrega los camarones, tapa con papel adherible y deja marinar en el refrigerador por toda una noche. Reserva.
2. A parte, licúa el perejil, el cilantro, la hierbabuena, la cebolla, el chile, el jugo de los limones, el agua y sazona con un poco de sal. Reserva.
3. Coloca el camarón ya marinado y escurrido en un plato y baña con un poco de la mezcla anterior. Ofrece decorando con las rodajas de limón, el chile en polvo y el perejil.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4-6

1 / 1