



Aguachile de Camarón

Para el Antojo



Tiempo
40 min.



Dificultad
Fácil.



Porciones
4 personas

Ingredientes:

- 1 bolsa de camarón Selecta grande pelado y desvenado con cola
- 1 taza de jugo de limón
- 4 chiltepines
- 3 cucharadas de salsa sazonzadora
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 3 cucharadas de salsa soya
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1/2 pepino en rodajas
- Cebolla morada
- Rábano



Procedimiento:

1. Abrir los camarones Selecta en mariposa.
2. Curtir camarones con ½ taza de limón
3. En un bowl mezclar el resto del limón salsas negras, sal, pimienta, chiltepín y aceite de oliva.
4. Montar una cama de pepino en láminas, arriba el camarón curtido en forma mariposa.
5. Bañar con la mezcla de salsas y decorar con cebolla morada finamente picada y rábano.
6. Acompañar con tostadas o galletas saladas.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

