



Ceviche Verde de Camarón

Para el Antojo



Tiempo
1 hr.



Dificultad
Fácil.



Porciones
4 personas

Ingredientes:

Para la vinagreta:

- ½ **taza** de jugo de limón
- **4** chiles serranos
- **2** dientes de ajo
- **1** mazo de cilantro
- **3/4** taza de aceite vegetal

Para el ceviche:

- ½ **kg** de camarón Selecta pelado desvenado sin cola.
- ½ **taza** de jugo de naranja
- ½ **taza** de jugo de imón
- **1** mango
- **1/2** cebolla morada
- **200gr** tomate cherry
- **1** pepino



Procedimiento:

1. Partir el camarón Selecta en trozos pequeños
2. Curtir con jugo de limón, jugo de naranja, sal y pimienta. Refrigerar (mínimo 40 min)
3. Partir mango, tomate y pepino en cubos muy pequeños.
4. Partir cebolla en juliana fina.
5. Con ayuda de un colador, quitarle el jugo de los cítricos al camarón una vez que esté curtido. mezclar con la verdura y agregar el aderezo verde.
6. Servir en copitas o platos. acompañar con tostadas o galletas saladas.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO SIN
COLA CHICO - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

