



# Ceviche de Camarón

*Para el Antojo*



Tiempo  
1 hr, 25 min.



Dificultad  
Fácil.



Porciones  
8 personas

## Ingredientes:

- 1 kg de camarón Selecta pelado y desvenado sin cola
- 3 tomates
- 1 cebolla
- 4 chiles serranos
- ½ mazo de cilantro
- 1 pepino sin semilla
- 1 vara de apio
- ½ taza de jugo de limón
- 1 lt de jugo de tomate con almeja
- 2 cucharadas de salsa sazonzadora
- Pimienta y sal



## Procedimiento:

1. Picar el camarón Selecta. Una vez picado, curtir con 1 taza de jugo de limón, agregar sal al gusto y refrigerar. (aprox 1 hr)
2. Picar finamente todas las verduras (cebolla, chile, tomate, cilantro, apio, pepino)
3. En un recipiente mezclar el resto del jugo de limón, jugo de tomate, salsa sazonzadora, sal y pimienta al gusto.
4. Tirarle el jugo de limón al camarón Selecta ya que esté bien curtido, agregar todas las verduras picadas, y la mezcla del jugo de tomate.
5. Acompañar con tostadas y aguacate.

Para esta receta  
te recomendamos utilizar:

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

# ¡Comparte el Antojo!



**IMPRIMIR RECETA**