



Coctel de Camarones

Para el Antojo



Tiempo
35 min.



Dificultad
Fácil.



Porciones
4 personas

Ingredientes:

- **1 kg** de camarón Selecta chico pelado y desvenado sin cola
- **1 lt** de jugo de tomate con almeja
- **½ taza** de jugo de limón
- **1 cda** de salsa picante
- **2 cdas** de salsa sazonzadora
- **1 cda** de salsa inglesa
- **2 cdas** de ketchup
- **1 cda** de Tabasco
- Sal y pimienta
- Apio para decorar
- Salsa bandera (chile serrano, tomate, cebolla, cilantro)
- Aguacate

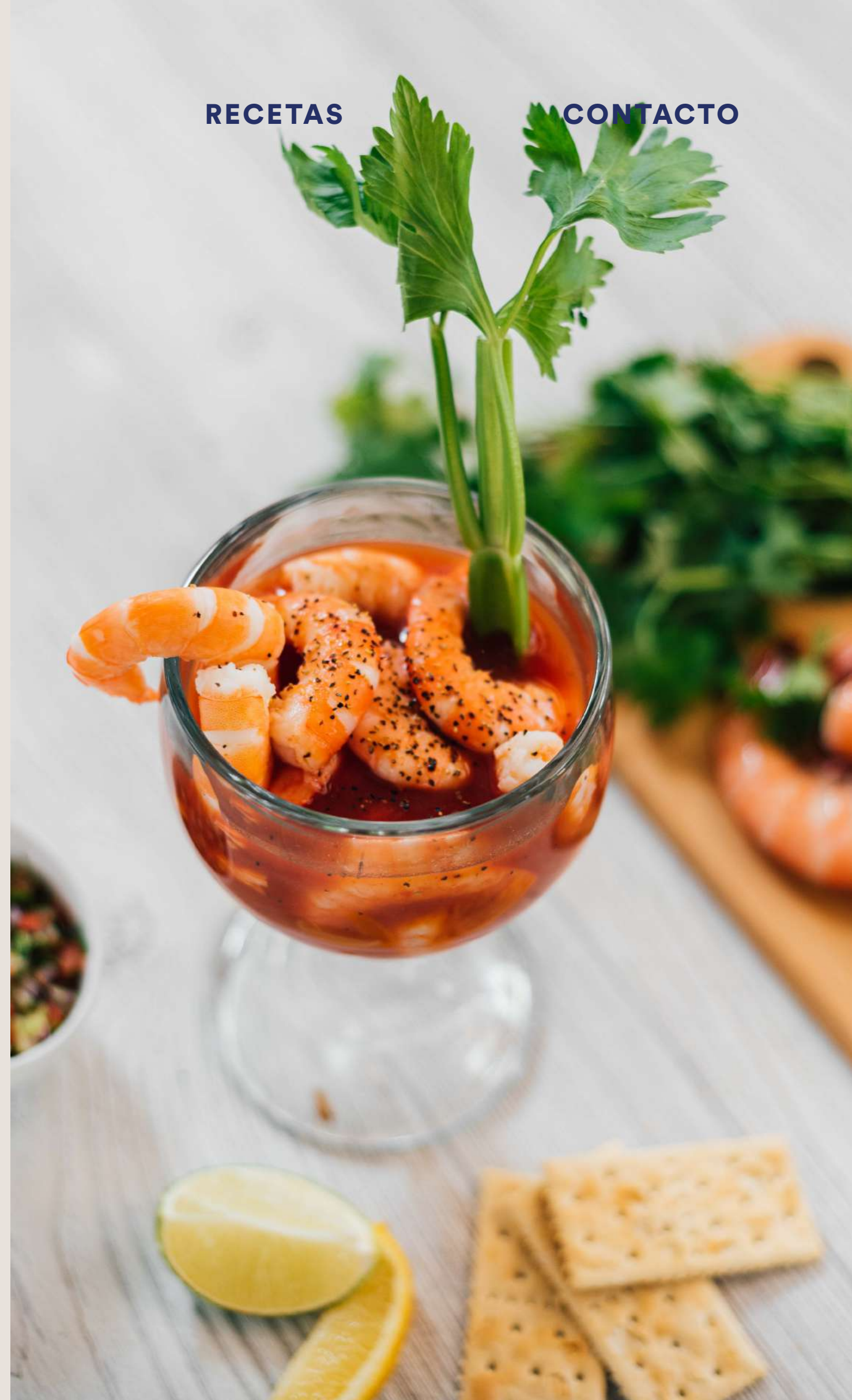


Procedimiento:

1. En una olla con agua hirviendo agregar un puño de sal.
2. Añadir los camarones Selecta (poco a poco, en unas 4 porciones) y cocer por aproximadamente 3-4 min.
3. Cortar cocción con hielo.
4. Combinar jugo de tomate, limón, salsas, ketchup y sazonar al gusto.
5. Agregar los camarones ya que estos estén fríos.
6. Montar en una copa estilo chabela acompañado de salsa bandera y aguacate.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

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



¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA