

# Aguachile de Camarón de mi Papá

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Cebolla morada en pluma:** 1/2 unidad

**Diente de ajo:** 1/4 unidad

**Jugo de Limón:** 1 ta

**Pimienta recién molida:** c/n A gusto

**Camaron:** 1 kg

**Chile Verde:** 2 Unidades

**Cilantro:** c/n A gusto

**Pepino cortado en media luna sin semilla:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Limpiar *camarones*, retirar cabeza, cascara y cortar en mariposa, colocar sobre el plato en el que se vaya a presentar
- Licuar *jugo de limón*, *ajo*, *chile* y *cilantro*.
- Bañar los *camarones* con el licuado, agregar pepino cortado en rebanadas y *cebolla* en plumas, terminar con pimienta recién molida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/aguachile-de-camaron-de-mi-papa>