Aguachile de Camarón



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

A la Mexicana

Jitomate: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Cilantro: 1/2 Manojo
Chile serrano: 2 Unidades

Base

Sal: c/n A gusto
Camarón mediano limpio: 700 Gramos
Jugo de Limón: 1 ta

Con Mango

Aguacate: 1/2 unidad
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Perejil: c/n A gusto
Mango: 1 unidad

Tradicional

Cebollas moradas: 1/4 unidad
Chiles chiltepín en polvo: c/n A gusto
Pepinos: 1 unidad

Preparación de la Receta

BASE

- Mezclar *camarones* previamente limpios y abiertos en corte mariposa con *limón* y sal, dejar *marinar* durante unos minutos.

TRADICIONAL

- *Pelar* pepino y cortar en tiras delgadas, reservar
- Filetear *cebolla* y mezclar con el pepino y chiltepín
- Agregar una 3era parte de nuestra base de **camarón**, integrar y dejar reposar unos minutos

DE MANGO

- Colocar en un bowl mango, *cebolla* y *aguacate* cortados en cubos, mezclar.
- Agregar una tercera parte de nuestra base de *camarón* y *perejil* picado, *sazonar*, integrar y dejar reposar unos minutos.

A LA MEXICANA

- En un bowl mezclar *jitomate*, *cebolla* y *chile* cortado en cubos pequeños, mezclar.
- Agregar el resto de nuestra base de *camarón* y *cilantro*, *sazonar*, integrar y dejar reposar unos minutos.
- Servir acompañados de *aguacate* y tostadas o galletas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguachile-de-camarones-medianos