

Camarón y Mango en Ceviche

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ceviche

Camarones grandes limpios: 8 Unidades

Chile piquín en polvo: 2 cdas

Jugo de Limón: 200 mililitros

Sal: c/n

Chicharrón: c/n

Chile habanero: 1 unidad

Mango: 1 unidad

Cebolla morada picada: 1/2 Unidad

cremoso de aguacate

Aguacate: 1 unidad

Agua: 1/4 Taza

Pimienta negra molida: c/n

Cilantro: 5 Ramas

Jugo de Limón: 50 mililitros

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Ceviche

- Cocinar los *camarones* pelados en agua hirviendo con sal por 3 min
- Escurrir y reservar en agua con hielo por 1 minuto.
- Mezclar la *cebolla* morada picada, el *chile* habanero, el mango picado.
- Sazonar con el *chile* piquín, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Cre moso de aguacate

- Licuar todos los ingredientes con un poco de sal y pimienta.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo.

Armado

- Servir el cremoso de *guacamole* sobre el *chicharrón* y colocar el **ceviche** de **camarón**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camaron-y-mango-en-ceviche>