Camarón y Mango en Ceviche



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ceviche

Camarones grandes limpios: 8 Unidades
Chile piquin en polvo: 2 cdas
Jugo de Limón: 200 miliitros
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 miliitros
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.

Cremoso 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