

Lista de ingredientes para la receta Ceviche con sorbete de aguacate, crocantes de yuca y chontaduro + Coctel de cerveza roja y tomaseca

Ceviche

- Jugo de Limón 1/4 Taza
- Laurel 2 Hojas
- Vinagre Blanco 1/4 Taza
- Tomillo 2 Ramas
- Cebolla larga picada 3 cdas.
- Ají rojo picante 1 cdas.
- Azucar 1 cdita.
- Cebolla Morada 1 Unidades
- Camarones 200 g
- Sal y pimienta negra A gusto
- Cilantro cimarrón picado 1 cda

Cóctel

- Cerveza roja 1 L
- Canela en rama 1 Unidad
- Hielo A gusto
- Tomaseca 4 Onza

Crocante de chontaduro

- Crocantes de yuca A gusto
- Chontaduro 400 g

Salsa de tomate

- Jugo de Limón 3 cdas.
- Jugo de Naranja 1 Taza
- Salsa de tomate 400 g
- Ron oscuro 3 cdas.
- Poleo picado 1 cda
- Sal y pimienta negra A gusto
- Cilantro cimarrón picado 1 cda

Sorbete de aguacate

- Jugo de Limón 2 cdas.
- Agua 3 cdas.
- Sal y pimienta negra A gusto
- Aguacate 1 Unidad

- Brandy 1 cda.