Ceviche de Camarón Estilo Acapulco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cocción de Camarones

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Agua: c/n A gusto
Camarón limpio (U15): 800 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad
Sal: c/n A gusto
Brazo de apio: 1 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Vino Blanco: 50 Ml

Cóctel

Aceite De Oliva: 100 Ml
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Jitomate guaje: 2 Unidades
Jugo de Limón: 15 Ml
Salsa Ketchup: 4 cdas
Diente de ajo: 1 unidad
Jugo de Naranja: 15 Ml
Cilantro Picado: c/n A gusto
Aceitunas verdes: 13 Unidades

Preparación de la Receta

COCCION DE CAMARONES

- *Hervir* en una olla con suficiente agua caliente *zanahoria*, *cebolla*, *ajo* y *apio*.
- Al soltar el hervor agregar *laurel*, vino blanco y *camarones* cortados, dejar cocinar hasta que los *camarones* cambien de *color*.
- Retirar los *camarones* del agua hirviendo y pasar a agua con hielo para cortar la cocción, reservar

COCTEL

- Cortar el *jitomate* en cubos pequeños sin las semillas, reservar en un refractario
- Cortar *cebolla* en cubos pequeños, reservar junto con el *jitomate*.
- Mezclar con el *jitomate* y la *cebolla*, *cilantro* picado y rodajas de aceitunas, reservar
- Cortar *ajo* en laminas delgadas, cocinar en una sartén caliente con aceite de oliva hasta *dorar*.
- Agregar el aceite con los ajos a la mezcla de verduras previa
- Agregar salsa *Kétchup*, *jugo* de *limón* y de *naranja*, mezclar hasta integrar
- Agregar los *camarones* bien escurridos al cóctel, mezclar hasta integrar
- Servir acompañado de *aguacate* y galletas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-camaron-estilo-acapulco