

# 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 MI

### Cóctel

**Aceite De Oliva:** 100 MI

**Cebolla blanca:** 1/2 unidad

**Jitomate guaje:** 2 Unidades

**Jugo de Limón:** 15 MI

**Salsa Ketchup:** 4 cdas

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Jugo de Naranja:** 15 MI

**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>