elGourmet

Ceviche de Camarón y Cueritos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas
Camarones: 120 grs
Chipotles de lata molidos: 2 cdas
Cueritos cortados en cubos: 1 Taza
Jugo sazonador: 2 cdas
Tomate: 1 unidad
Limon: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Cilantro: c/n
Jugo de tomate con almeja: 1/2 Taza
Sal de mar: c/n

Armado

Mayonesa: c/n
Tostada: c/n

Preparación de la Receta

- *Sazonar* con sal el **camarón**.
- Agregar el *jugo* de *limón* y dejar *marinar*.
- Agregar *jitomate* picado, *cebolla* morada picada y *cilantro* fresco.
- *Sazonar* con *jugo* sazonador, *jugo* de *tomate* con almeja y *chipotle* molido.
- Agregar los cueritos de *cerdo encurtido* y picado.
- Agregar el aceite de oliva.

Armado

- Servir frio.
- Servir en una tostada con *mayonesa*.

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