

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 sazonnador: 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 sazonnador*, *jugo de tomate con almeja* y *chipotle* molido.
- Agregar los *cueritos de cerdo encurtido* y picado.
- Agregar el aceite de oliva.

Armado

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

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