Cóctel de Camarones Mexicano

Ingredientes

Aguacate: 1 unidad
Chiles varios: c/n
Limones: 2 Unidades
Pepino: 1 unidad
Tabasco: 1 Chorrito
Cebolla Morada: 1 unidad
Gambas: 250 Gramos
Jugo de tomate: 1 Vaso
Sal y Pimienta: c/n
Tomate: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén marcar las *gambas* con un chorrito de *limón*.
- Seguidamente, picar 2 tomates, un pepino, un *aguacate*, chiles variados, una *cebolla* morada y *cilantro*.
- Salpimentar y añadir un vaso de *zumo* de *tomate* y el *zumo* de *limón*.
- Añadir un chorrito de tabasco.
- Mezclar.
- Servir en una copa y poner las *gambas* por el borde "asomadas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coctel-de-camarones-mexicano