

Ensalada turula



Ingredientes

Camarón seco: 250 g Apio: 2 Unidades Ajo: 2 Dientes

Jitomate: 4 Unidades
Cilantro: 1 Ramillete
Aceite De Oliva: 1 Chirrito
Tostadas: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad Cebolla: 1 Unidad

Chile serrano: 2 Unidades

Pepino: 1 Unidad

Jugo de Limón: ¼ taza Aguacate: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Preparación

- Hidratar los camarones en una cacerola con agua, ajo, media cebolla, zanahoria y apio, hervir.
- Sacar los camarones y enfriar en un tazón con agua fría.
- Picar media cebolla y agregar el jugo de limón.
- Añadir chile serrano cortado en rodajas.
- Cortar en cubos pequeños el jitomate y agregar.
- Pelar el pepino, cortar en forma de bastones y añadir a la mezcla.
- Agregar el cilantro picado y aderezar con aceite de oliva.
- Añadir los camarones previamente fríos.
- Decorar con aguacate.
- Servir acompañado de tostadas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ensalada-turula