

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>