

# Salpicón de jaiba

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Jaiba:** 1 Lata

**Cebolla de cambray:** 6 Piezas

**Diente de ajo:** 2

**Laurel / Hojas:** 2

**Chiles jalapeños en escabeche:** 2 Piezas

**Aceitunas verdes:** 1/4 Taza

**Sal y Pimienta:**

**Aceite de oliva:** 2 Cucharadas

**Ajo picado:** 2 Ramas

**Tomillo:** 1 Rama

**Jitomate saladet:** 4

**Alcaparras:** 1/4 Taza

**Cilantro Picado:**

## para servir

**Tostadas de maíz:** Cantidad necesaria

**Aguacate:** 1 Pieza

**Sal y Pimienta:**

**Limón verde:** 1 Pieza

## Preparación de la Receta

- Colocar en un sartén el aceite de oliva y *dorar* la *cebolla* cambray
- Incorporar el *ajo*, *jitomate* y el *apio*
- Agrega el *tomillo*, *laurel* la **jaiba**
- Incorporar los jalapeños con su *vinagre*, las *alcaparras* y las aceitunas
- Integrar, apagar el fuego y terminar con el *cilantro* picado, sal y un poco de aceite de oliva.
- En un bowl aplastar el *aguacate* con un tenedor junto con unas gotas de *limón*.

## Para servir

- Preparar las tostadas colocando el *aguacate* aplastado y encima la *jaiba*.