

Ceviche de Camarones

Los ceviches son muy populares en diversos países hispanoamericanos como Chile, Colombia o Perú entre otros. Consiste en una proteína (ya sea, carne, pescado o marisco) con un marinado cítrico y algunas hortalizas. Son platos ligeros y refrescantes que despiertan los sentidos.

INGREDIENTES:

- 300g Camarones congelados pelados (o gambitas)
- 2 Cucharadas Cilantro fresco picado
- 2-3uds Limas
- 1ud Aguacate pequeño
- 250g Tomates cherry
- 1 Guindilla (o ají) picada
- ½ Cebolla morada o cebolleta
- 2-3 Endivias o cogollos de lechuga

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Descongelar los camarones y escurrir bien.
2. Poner en un bol los camarones, una pizca de sal, el zumo de las limas y el ají.
3. Partir el aguacate por la mitad, retirar el hueso y sacar la pulpa con ayuda de una cuchara sopera, cortar cuadraditos y adicionar al bol.
4. Agregar los tomates cherry a cuartos o partidos por la mitad, la cebolla muy picada y el cilantro. Remover bien y reposar 10 minutos para que se "cocinen" los camarones y se forme la leche de tigre (jugo blanquecino)
5. Separar las hojas de endivia o cogollo y servir una cucharada del ceviche en cada una de ellas o también lo podemos servir en vasitos con unas rajitas de lima y unas hojas extra de cilantro y comer a cucharadas.