AGUACHILE TRADICIONAL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Luis Pintado

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Utiliza limones pequeños con semilla, son mas acidos y cuecen los camarones mejor.

Descripción:
Picoso aguachile tradicional!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de Camarones La Bodega Del Mar
- Chile Serrano
- Jugo de Limon
- Cebolla Morada
- Pepino
- Sal
- Pimienta
- Ajo

Preparación:

Paso 1
1.- Descongelar, lavar el camarón ,descabezarlo y pelarlo.

Paso 2
2.- Sazonar el camaron con sal y pimienta.

Paso 3
3.- Cortar la cebolla y el pepino en rodajas.

Paso 4
4.- Licuar chile serrano con bastante jugo de limon, agregar sal pimienta y un diente de ajo. Notas: - La cantidad de chiles depende de que tan picoso queremos nuestro aguachile, se recomiendan 5. - La cantidad de jugo de limón deberá se suficiente para que la salsa cubra nuestros camarones y las verduras. 1 taza aproximadamente

Paso 5

5.- Vertir la salsa a los camarones y verduras y dejar reposar 10 minutos para que los camarones se cuezan con el jugo de limón.

Paso 6

Lo podemos comer con tostadas o galletas saladas!