Cebiche de camarón

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de camarones
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 2 limones
- 3 naranjas
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de tabasco
- Cilantro
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar los camarones. Con ayuda de un palillo, quitar el intestino o línea negra. Poner una cazuela con agua a hervir, añadir los camarones y escaldar 10 segundos. Retirar y refrescar los camarones. Pelar y picar en juliana la cebolla. Picar los tomates. Hacer zumo con las tres naranjas y los dos limones. Añadir al zumo de cítricos, la mostaza y el tabasco. Poner en una fuente los camarones, con el jugo de cítricos, el tomate y la cebolla. Añadir sal, pimienta negra molida y unas hojas de cilantro. Macerar en la nevera durante media hora y servir.