

## Cebiche de camarón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**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.***