

Creador: Luis Pintado **Recetizador:** Maria Marta Sig



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 ,descabzarlo 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!