

Creador: Luis Pintado **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Usar limón agrio (pequeño con semilla)

Descripción:

Pruebe nuestro camarón al estilo Nayarit!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de Camarones La Bodega Del Mar
- 1 Cebolla
- 2 Pepino
- 4 Jitomates
- 1 ramita de Cilantro
- Jugo de limon
- Al gusto de Pimienta
- Al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

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

Paso 2

2.- Cortar todas nuestras verduras en cubos pequeños y picar finamente nuestro cilantro.

Paso 3

3.- Cortar y exprimir los limones. Notas: - La cantidad de jugo de limón deberá ser suficiente para que cubra nuestros camarones y las verduras. 1 taza aproximadamente

Paso 4

4.- Agregar todos nuestros ingredientes al camarón al igual que el jugo de limón para cocer el camarón, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Paso 5

5.- Disfrutarlo en tostadas o con galletas saladas.

