

TOSTADAS DE CEVICHE DE CAMARÓN

RINDE 1 PLATO O 3 TOSTADAS PEQUEÑAS

INGREDIENTES

- 4 oz de camarones completamente cocidos y fríos, picados
- 3 tostadas
- ¼ de taza de pimiento rojo picado
- 2 cucharadas de cebolla morada picada
- 2 cucharadas de jugo de limón verde
- ¼ de taza de Sprite
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de comino molido
- ¼ de taza de pepino picado
- 2 cucharaditas de jalapeño picado
- 1 cucharada de cilantro picado
- ½ aguacate en rebanadas
- 2 cucharadas de mayonesa de chipotle



PREPARACIÓN

1. Mezcla los camarones cocidos con el pimiento, la cebolla, el jugo de limón, Sprite, la sal y el comino. Tapa y refrigera durante 15 minutos.
2. Escurre e incorpora el pepino, el jalapeño y el cilantro.
3. Reparte entre las tostadas. Añade el aguacate y la mayonesa de chipotle.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

