

## CEVICHE DE CAMARÓN ECUATORIANO

	<b>Porciones:</b>	3
	<b>Preparación:</b>	20 minutos
<b>***</b>	<b>Dificultad:</b>	Fácil
	<b>Calorías:</b>	200

### INGREDIENTES:

- Camarones Real
- 2 tomates
- 3 limones
- 1 cebolla
- ½ tz. jugo de naranja
- ¾ tz. salsa de tomate
- 1 cda. mostaza
- 1 cda. de azúcar
- Cilantro picadito al gusto
- Sal, pimienta y paprika al gusto

### PREPARACIÓN:

1. En una olla con agua hirviendo agrega sal, pimienta y paprika.
2. Agrega los Camarones Real. Retíralos una vez cocidos (5 minutos).
3. Corta el tomate y la cebolla en cuadritos pequeños.
4. En un envase, coloca la salsa de tomate, la mostaza y el jugo de naranja.
5. Agrega todos los ingredientes anteriores y mézclalos. ¡Ya está listo para disfrutar!

#### TIP:

Acompáñalo con unos crujientes patacones caseros.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial