



CEVICHE DE CAMARÓN REAL

	Porciones:	4
	Preparación:	30 minutos
	Dificultad:	Medio

INGREDIENTES:

- 1 funda de camarón jumbo pelado y desvenado de 1L
- 15 limones
- 2 Cebollas coloradas
- 1 Tomate
- Una rama de Cilantro
- Salsa de tomate al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Una funda de chifles redondo

PREPARACIÓN:

1. Descongelar los camarones y hervirlos en agua con sal por 50 segundos.
2. En el agua de la cocción, colocar el limón, sal pimienta y salsa de tomate al gusto.
3. Curtir cebolla y tomate con limón y sal.
4. Mezclarlo con los camarones y el curtido de cebolla.
5. Sal pimentar al gusto.
6. Acompañar de chifles.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosrealtec



@alimentosrealoficial