

AGUACHILE DE CAMARÓN

Ingredientes:

- ½ kilo de camarón crudo
- 10 limones
- ½ manojo de cilantro
- 2 hojas de hierbabuena
- 4 a 6 chiles serranos
- Sal y Pimienta
- ½ Cebolla morada en rajas
- 1 Pepino
- 1 Aguacate
- 3 Cucharadas de Aceite de oliva
- Tostadas para acompañar

Preparación:

1. Los camarones se pelan y se abren a la mitad en mariposa. Si el camarón está grande se puede además cortar en trozos del tamaño deseado.
2. Se exprimen los limones y se agrega el jugo al vaso de la licuadora junto con las hojas de cilantro, los chiles serranos (con o sin semillas), las hojas de hierbabuena, sal y pimienta al gusto y se licúa hasta que quede todo muy bien molido.
3. Se vacía este jugo a los camarones junto con la cebolla y se deja marinar durante 3 a 4 horas en el refrigerador para que los camarones se cuezan en el limón.
4. Antes de servirse se añade el pepino rebanado en medias lunas sin semillas, el aguacate en rebanadas, y se le agrega el aceite de oliva.
5. Se sirve con tostadas.