



Ceviche de camarones

Preparación: 30 minutos, más enfriamiento • Porciones: 4

- 1 libra 51-60 camarones pelados crudos y limpios, descongelados si es necesario
- ½ taza más 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- ½ taza más 2 cucharadas de jugo de lima fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de azúcar granulada
- ½ cucharadita de paprika
- ¼ de cucharadita de sal
- 2 tomates Roma medianos, sin semillas y picados finos
- ¼ de taza de hojas de cilantro fresco picadas
- ¼ de taza de cebolla blanca picada fina
- 1½ cucharadas de pimiento chile serrano sin semillas y desmenuzados
- Chips de tortilla y rodajas de lima (opcional)

1. Mezcle en un recipiente mediano los camarones y ½ taza de cada uno de jugos de limón y lima hasta que queden bien combinados. Cubra y refrigere durante un mínimo de 4 horas o durante la noche, revolviendo dos veces para recubrir los camarones.

2. En un recipiente pequeño, mezcle el aceite, el azúcar, la paprika, la sal y las 2 cucharadas restantes de cada uno de los jugos de limón y lima.

3. Vierta y deseche el líquido de la mezcla de camarones. Agregue los tomates, el cilantro, la cebolla, el serrano y la mezcla de aceite y jugo. Mezcla para combinar los ingredientes. Sirva inmediatamente con chips de tortilla decorados con rodajas de lima, si lo desea. Alcanza para aproximadamente 3½ tazas.

*Valores nutricionales aproximados por porción:
176 calorías, 7 g de grasa (1 g saturada),
142 mg de colesterol, 789 mg de sodio,
11 g de carbohidratos, 1 g de fibra, 16 g de proteína*

Sugerencia del chef

También llamado ceviche, este plato es un aperitivo latinoamericano popular de pescado crudo y/o mariscos marinados en jugos cítricos. La acidez del jugo "cocina" el pescado, dándole una textura firme y un aspecto opaco.