



Coctel de camarón a la naranja

Categoría: Entrada, Mariscos, Chiles, Salsas, Puré y Catsup

Te enamorará este picante platillo pensando en las tardes calurosas. ¿Te atreves a probarlo?



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Camarón pacotilla
- 60 g de Rodajas de Serrano Treados La Costeña®
- 1 taza de Salsa Catsup La Costeña®
- 8 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 6 cdas de Jugo de naranja
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 12 piezas de Gajos de naranja
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. En un bowl grande colocar los camarones, agregar los chiles toreados y 6 cucharadas del marinado de las rodajas.
2. Agregar la catsup, la salsa negra, el jugo de naranja y la cebolla.
3. Limpiar los gajos de naranja, retirando las semillas, cortar en tercios y agregar al bowl.
4. Terminar agregando el cilantro picado y mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
5. Servir acompañado de galletas saladas y chiles toreados.