



## Aguachile negro

**Categoría: Plato Fuerte, Mariscos, Chiles**

Le dimos un giro al tradicional aguachile y agregamos ingredientes que se mezclan perfecto con los mariscos.



Preparación  
**40 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 500 g de Camarón mediano sin cabeza
- 1/2 taza de Jugo de limón
- 4 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 2 cdas de Nachos de Jalapeño en escabeche La Costeña®
- 5 cdas de Cebolla morada fileteada
- Sal y pimienta al gusto
- Totopos La Costeña® al gusto
- 1 pieza de Aguacate en cubos
- 4 cdas de Cilantro (hojas)



### Preparación

1. Pelar y limpiar los camarones, reservar.
2. Mezclar el jugo de limón con la salsa negra, nachos jalapeños, cebolla morada, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Agregar los camarones con la salsa anterior y marinar por 20 minutos.
4. Terminar con cubos de aguacate, hojas de cilantro y marinada adicional. Acompañar con totopos al gusto.