



Aguachile de salchichas

Categoría: Plato Fuerte

Sorprende a tu familia con esta deliciosa botana



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 5 pzas de Chipotle Adobado La Costeña®
- 1/2 taza de Jugo de limón
- 60 mls de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 10 pzas de Salchichas de pavo
- 1 taza de Cebolla morada fileteada
- 1 taza de Pepino rebanado en medias lunas sin semillas



Preparación

1. Licuar 2 chipotles enteros con el jugo de limón y el vinagre. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Rebanar las salchichas en diagonal.
3. En un tazón mezclar las salchichas con la salsa de chipotle, integrar la cebolla morada y el pepino rebanado.
4. Servir en un plato y mezclar con 3 chiles chipotles adicionales o al gusto. Servir.