



Tostadas de Camarón seco con Jalapeño

Categoría: Entrada

Deliciosas y frescas tostadas de camarón.



Preparación
10 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Camarón seco / hidratado y triturado
- 4 pieza de Zanahoria rallada
- 1/2 pieza de Pepino pelado en cubitos
- 1/2 pieza de Cebolla picada
- 1/2 taza de Cilantro picado
- 50 g de Nachos de Jalapeño La Costeña®
- 83/125 de taza de Jugo de limón
- 80 mls de Jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto
- 16 pieza de Tostadas de maíz
- 1 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1 pieza de Aguacate rebanado



Preparación

1. Combinar la zanahoria con el pepino, cebolla, cilantro, $\frac{3}{4}$ de taza de Nachos de jalapeños, jugos de limón y naranja, camarón triturado y sazonar con sal y pimienta al gusto. (hay que recordar que el camarón es salado).
2. Servir el ceviche de camarón sobre tostadas untadas con mayonesa y terminar con rebanadas de aguacate.