



Shot de guacamole con camarón pacotilla

Categoría: Botana, Mariscos, Guacamole y Esquites, Salsas

Sorprende a tus invitados con el sabor inigualable de este Shot tan delicioso.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Camarones Pacotilla cocidos
- 1 cda de Cebolla morada picada
- 1 cda de Cilantro picado
- 1 cda de Jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda de Salsa de Habanero Verde La Costeña® (145ml)
- 1/2 taza de Salsa de Guacamole La Costeña® (250g)
- 1 cda de Crema ácida



Preparación

1. Mezclar los camarones, la cebolla, el cilantro, el jugo de limón, la sal y la pimienta.
2. Agregar la salsa de habanero, la salsa de guacamole y la crema ácida.
3. Servir frío en un caballito tequilero.