



## Camarones en escabeche rojo

Categoría: **Entrada**

¡Deliciosa entrada en tan solo 15 minutos!



Preparación  
**15 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 36 piezas de Camarones medianos sin cabeza cocidos y pelados
- 3 cda de Aceite de oliva
- 6 ramitas de Tomillo fresco
- 6 hojas de Hojas de laurel
- 20 piezas de Pimienta negra entera
- 1 taza de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 2 pieza de limon en rodajas
- 12 piezas de Aceitunas sin hueso La Costeña® /rebanadas)
- 2 cda de Perejil picado
- 1/2 taza de Pimiento Morrón en tiras La Costeña®
- 4 cdtas de Aceite de aguacate
- 2 cda de Vinagre de Manzana La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cda de cilantro picado
- Totopos La Costeña al gusto



### Preparación

1. Mezclar los camarones cocidos con aceite de oliva, tomillo, laurel, pimienta negra, salsa casera con habanero, limón, aceitunas, perejil, pimiento morrón, aceite de aguacate, vinagre de manzana, sazonar con sal y pimienta al gusto y agregar el cilantro.
2. Servir con totopos La Costeña al gusto.