



<https://www.mepillasquisando.com>



CEVICHE DE CAMARONES (GAMBAS)



RECETA TÍPICA DE PAÍSES HISPANOAMERICANOS LITORALES DEL OCÉANO PACÍFICO

INGREDIENTES:

- 1 kg. De Gambas peladas.
- 6 limas.
- 1 Chile dulce rojo.
- 1 Cebolla blanca.
- 1 Cebolla morada.
- 1 Manojito de Cilantro.
- 1 Tomate.
- 1 Chile picante (opcional).
- ¼ De taza de Vinagre.
- Sal y pimienta.

ELABORACIÓN:

En un bol de cristal exprimimos las limas y agregamos los camarones, agregamos la cebolla blanca cortada muy fina. Añadimos el chile y el cilantro. Picamos el tomate en cuadraditos lo más pequeños que podamos. Aparte trituramos el chile picante con el vinagre la sal y la pimienta una vez triturado añadimos el tomate. Ahora lo incorporamos todo junto y añadimos la cebolla morada cortada muy fina. Reservamos todo un par de horas en el frigorífico. Para servir lo podemos acompañar de unas tortillitas tostadas.

<https://www.mepillasquisando.com>