

# AGUACHILE DE CAMARÓN

## Ingredientes:

500 g camarones limpios y desvenados

$\frac{3}{4}$  T jugo de limón

$\frac{1}{4}$  T jugo naranja

1 pza pepino sin semillas (la cáscara se puede dejar al gusto)

c/s chile serrano

1 pza diente de ajo

1 pza ramita de cilantro

## Para decorar:

$\frac{1}{2}$  pza cebolla blanca o morada en pluma

1 pza pepino sin semillas y picado en rodajas

Sal y pimienta pza

## Procedimiento:

1. Colocar en un tazón los camarones y cubrir con el jugo de limón y naranja salpimentar ligeramente. Tapar y refrigerar por 30 minutos
2. Retirar el jugo de los camarones y colocarlo en la licuadora y reservar los camarones en el refrigerador.
3. En el vaso de la licuadora colocar el pepino, el chile serrano, el ajo y el cilantro al gusto. Licuar y corregir sazón.
4. Colocar los camarones en una fuente o refractario y verter encima el licuado de pepino y chile. Decorar con la cebolla y el pepino picado. Corregir sazón final.
5. Servir.