

# COCTEL DE CAMARÓN

## Ingredientes:

500 g camarones \* puedes usar champiñones versión vegana

Agua

Laurel

1 pza diente de ajo

Sal y pimienta

Para la salsa:

1 ½ T salsa cátsup

½ T jugo de naranja o refresco de naranja

½-¾ T agua de cocción de los camarones

1 cdita salsa Maggi

1 cdita salsa inglesa

2 cdas aceite de oliva

¼ pza cebolla picada

1 pza jitomate picado

Cilantro al gusto

¼ T jugo de limón

Chile serrano al gusto

Aguacate al gusto

## Procedimiento:

1. En una olla colocar el laurel, pimienta, sal y los dientes de ajo. Llevar a un hervor y cocinar a fuego bajo por 10 minutos. Llevar de nuevo a un hervor y añadir los camarones. Cocinar unos minutos, hasta que estén cocidos. Retirarlos del fuego y colar el líquido, reservarlo y enfriar los camarones en agua con hielo para parar la cocción. Reservarlos en refrigeración.
2. Mezclar todos los ingredientes de la salsa de coctel y mezclar con los camarones. Corregir sazón y servir