



## ECUADOR

### “CEVICHE DE CAMARON”

#### INGREDIENTES

- 1 Kg Camarones
- 2 Cebollas paiteñas medianas
- 10 Naranjas agrias (zummo)
- 4 Limones (zummo)
- 6 Tomates riñón
- ½ taza Aceite girasol
- 1 Ramita cilantro
- . Sal
- Pimienta



#### PREPARACIÓN:

1. Hervir los camarones durante 5 minutos con una pizca de sal y cebolla.
2. Escurrir las cebollas, cortarlas en tiras (ponerlas en abundante sal durante 20 minutos, lavarlas y escurrirlas en agua fría).
3. Mezclar el zumo de las naranjas con el zumo de limón, los tomates rallados y el aceite, añadir a la mezcla sal y pimienta.
4. Añadir las cebollas escurridas y el cilantro.
5. Agregar los camarones un momento antes de servir, para evitar que se dañen con el ácido del limón y la naranja.

**Maricela Jaramillo**