

AGUACHILE DE CAMARÓN GABY

(3-4 porciones)

INGREDIENTES:

- 400 gr de camarones
 - 3/4 de taza de jugo de limón (190g aprox)
 - 1 manojo chico de cilantro con todo y tallo (10ramas aprox)
 - 1/2 diente de ajo o 1 ajo pequeño
 - De 3 a 4 chiles verdes
 - 1 chorrito de vinagre blanco (1cda aprox)
 - 1 chorrito pequeño de aceite de oliva (1cda aprox)
 - Sal, de preferencia en grano (15g aprox)
 - Pimienta
 - 1/4 de Cebolla morada fileteada
 - 1 pepino pelado y sin semillas
 - Aguacate
- Totopos fritos y mayonesa para acompañar



PROCEDIMIENTO:

1. Pelar, lavar y limpiar los camarones. (Quitarles el intestino cortando por el lomo en mariposa).
Ingrésalos a un bowl, salpimentar con sal de grano y pimienta negra recién molida y agregar todo el jugo de limón..., dejarlos reposar unos 40 min en el refrigerador para que se cuezan.
2. Ingresar al vaso 1/4 del pepino sin semillas, el cilantro, el ajo, los chiles, el vinagre y el aceite de oliva.
(El resto del pepino lo vamos a cortar e integrar junto con el camarón cocido al final del proceso)
3. Sacar los camarones del refrigerador e ingresar el mismo limón dentro del vaso. Programa 30seg en modo licuar o subiendo progresivamente de vel 5 a la 8.
4. Rectificar sazón y si fuera necesario, agregar más sal y pimienta.
5. Ingresar la mezcla al bowl con los camarones junto con el resto del pepino cortado en medias lunas y la cebolla fileteada.

Servir con totopos dorados, mayonesa y aguacate.

TIPS.- Con el jugo que queda al finalizar el aguachile puedes salpimentar filetes de pescado y cocinar en varoma..

¡Enjoy!