



CEVICHE DE AGUACATE Y CAMARONES



tiempo de preparación
8 min



tiempo total
8 min



raciones
2



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 3 Aguacates Aurum
- 2 Cebollas moradas
- 4 Tomates maduros
- 10 Camarones pelados
- 4 Limones
- 15g de cilantro o perejil fresco
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Lava las cebollas moradas y corta en plumas, llévalas a un bol.
2. Lava los tomates y retira las pepitas que contiene en el centro, córtalas en julianas y agrégalo en el bol donde tenemos la cebolla morada, con los camarones.
3. Corta el aguacate por la mitad y en cuadros medianos, añádelos al bol y agrega también el zumo de los limones. Mezcla muy bien con las verduras.
4. Por último, añade el cilantro o perejil finamente picado y mezcla.