



CEVICHE DE MANGO CON PINCHOS DE GAMBAS



tiempo de preparación
45min



tiempo total
45min



raciones
4



dificultad
media

INGREDIENTES

- 3 mangos Aurum
- 1 cebolla morada
- 5 limas
- 1 naranja
- 1 jalapeño o ají verde
- Jengibre
- Cilantro
- 400gr gambas
- AOVE
- Sal y pimienta
- Ajo
- Comino
- Paprika o pimentón
- Palitos para brocheta

PREPARACIÓN

1. Corta los mangos en cubitos y reserva en un bowl.
2. Pica el cilantro y las cebollas en julianas, déjalas remojando en agua con sal.
3. En la batidora, añade el zumo de la lima y la naranja junto con el jalapeño, jengibre y un poco de los cubos de mango.
4. Pasa por un colador, y añade al bowl con el mango cortado, cilantro y las cebollas (sin el agua)
5. Para las gambas: en un bowl sazónalas con comino, paprika, sal, pimienta, cilantro y ajo finamente picado, colócalas en los pinchos/palitos.
6. Cocina los pinchos en una parrilla y sirve con el ceviche de mango.