



CEVICHE DE CAMARONES CON MANGO

Ingredientes

500 g de camarones ecuatorianos cocido, pelado (congelados)

1 Mango en su punto (no tan maduro)

3 Cebollas moradas medianas cortadas en pluma fina

1 Taza de perejil cortado finamente

$\frac{3}{4}$ Taza de jugo de limón

2 Cucharadas de ketchup

$\frac{1}{2}$ Cucharadita de tabasco

1 Cucharadita de ají amarillo en pasta

2 Cucharadas de aceite de oliva

$\frac{1}{2}$ Cucharadita de jengibre fresco rallado

1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®

Pimienta a gusto



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	148 Kcal
Proteínas:	15.6 g
Grasa Total:	5.1 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	10.6 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	481 mg

Preparación

1.- Junta en un recipiente los camarones con el mango, la cebolla morada y el perejil. Remueve despacio para mezclar bien sus ingredientes.

2.- En otro recipiente que sea más bien hondo, junta el jugo de limón con el ketchup, tabasco y pasta de ají amarillo; añade el aceite de oliva con el jengibre y condimenta con el caldo cebolla ajo MAGGI® y junta muy bien "idealmente con una mini pimer o juguera para homogenizar"

3.- Vierte el líquido anterior a la mezcla de camarones y remueve para impregnar bien, reposa solo 10 minutos y sirve de inmediato.

Nota

Los ceviches no deben reposar tanto tiempo ya que perjudicas la textura de sus ingredientes, quedando blandos y sin crocancia, especialmente la cebolla.