



CAMARÓN

Coctel de Camarón

Camarón fresco bañado en una salsa cítrica y picante, servido bien frío. El clásico de las tardes de calor.

Tiempo: **15 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **4 personas**

INGREDIENTES

500 g de camarón Unimares cocido

1 taza de salsa de tomate

1/4 taza de jugo de limón

2 cucharadas de salsa picante

1/2 pepino picado en cubos

1/4 de cebolla morada picada

Cilantro fresco picado

Galletas saladas para acompañar

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la salsa de tomate, el jugo de limón y la salsa picante en un tazón grande.
- 2 Agrega el camarón, el pepino y la cebolla morada. Mezcla bien para integrar todos los sabores.
- 3 Refrigera al menos 15 minutos para que esté bien frío antes de servir.
- 4 Sirve en copa o vaso, decora con cilantro fresco y acompaña con galletas saladas.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo