



Cocktail de camarones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 6 personas aproximadamente

Cuando se hace cocktail de camarones es como cuando se hace una salsa de para tacos. No hay una receta única y las variaciones que se encuentran en las diferentes mesas a través de México son maravillosas.

Si ustedes supieran todas las recomendaciones que me estuvieron mandando cuando hice mi receta, tomé nota de todas para luego ir las probando cada una de ellas.

Esta receta es muy sencilla y es una de mis favoritas, la aprendí a hacer con mi mamá. Luego uno de mis tíos tuvo un restaurante de mariscos y ahí fue donde me enseñó que puede usarse refresco gaseoso de naranja o incluso de toronja para hacerlo y queda delicioso.

Otro tip que les recomiendo es que usen el camarón pacotilla chiquito cuando lo quieran poner al centro el cocktail, como botana acompañado de galletitas. Ya los camarones grandes se pueden dejar cuando se va a servir en porciones individuales (en copas por ejemplo) para una algo más formalita o simplemente para la comida y no cuando se quiera usar de botana.

Ingredientes:

- 1 Kilo de camarón laguna limpio y pelado (fresco o congelado). Se puede usar camarón más grande.
- 1/2 Manoj grande de cilantro picado finamente.
- 1 Cebolla chica picada en cuadritos.
- 1 Aguacate cortado en cuadros pequeños.
- 1/4 Taza de jugo de limón(o al gusto).
- 1 1/3 Taza de salsa catsup.
- 1/2 Taza de jugo de naranja natural o de tetrapack.
- 1 Pepino pelado, sin semillas y cortado en cuadros pequeños (opcional).
- 1 Cucharada de salsa Tabasco al gusto.

Procedimiento:

Se pelan y limpian los camarones (hay que remover completamente la tripita negra). Hay que poner a cocer los camarones ya limpios en agua hirviendo a fuego alto con sal. Una manera de saber cuando están listos es observar cuando el agua vuelva a hervir, entonces ya se pueden sacar y de inmediato se llevan a un baño de agua con hielos para detener su cocimiento. Luego se escurren muy bien en un



Cocktail de camarones

colador.

Si se compra el camarón ya limpio y cocido, se procede al siguiente paso que es enjuagarlos en un colador bajo el chorro de agua fría de la llave y se dejan escurrir muy bien. Se reservan.

Por otro lado en un recipiente hondo se combinan todos los ingredientes (menos el aguacate) y ya que está la salsa al gusto, se agregan los camarones.

Hay que mantenerlo en refrigeración hasta el momento de servir.

El aguacate se pone encima hasta el final. Se acompaña con tostadas o galletas saladas.

¡BUEN PROVECHO!

