

🕒 15 minutos
🍴 2 personas

Ceviche de camarones

con salsa de tomates cherry y albahaca

INGREDIENTES

- ▶ 1 libra de camarones Taeq
- ▶ 1 taza salsa de tomates cherry y albahaca Taeq
- ▶ 1 cucharada de mayonesa Taeq
- ▶ 2 cucharadas de cebolla morada picada en pluma
- ▶ 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- ▶ 2 cucharadas de jugo de limón Taeq
- ▶ 1 diente de ajo
- ▶ 2 cucharadas aceite de oliva Taeq
- ▶ Aji al gusto
- ▶ Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1 En una sartén, calienta el aceite, adiciona el ajo junto a los camarones y sofríe durante 3 minutos.
- 2 Mezcla la salsa de tomate en un bowl aparte y adiciona la mayonesa, la cebolla, el cilantro, el jugo de limón, el aji, la sal y la pimienta.
- 3 Incorpora los camarones, mezcla todos los ingredientes y sirve con limón.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co

