



CEVICHE DE CAMARÓN

 10 minutos

 2 horas

 4 porciones

INGREDIENTES

- 500 gramos de camarón crudo mediano
- 100 gramos de jugo de limón, fresco
- 50 gramos de jugo de naranja natural, fresco
- 100 gramos de cebolla blanca, en trozos
- 4 piezas de jitomate [480 g], sin semillas, en cuartos
- 3 Piezas de chile serrano [15 g], desvénelos, en mitades
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 1 pieza de ramita de cilantro, sólo las hojas
- 1 pieza de aguacate hass [176 g], maduro, pelado y en cubos
- 4 cucharaditas de aceite de oliva [20 g]
- 4 cucharaditas de cebollín fresco [4 g], para decorar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [357 g]	% DDR
ENERGÍA	75 kcal	268 kcal	13 %
GRASA	3 g	11 g	18 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	7 %
COLESTEROL	53 mg	190 mg	63 %
SODIO	216 mg	769 mg	32 %
H. CARBONO	4 g	13 g	4 %
AZÚCARES	0 g	2 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	8 %
PROTEÍNA	5 g	19 g	-