



AGUACHILE SINALOENSE TRADICIONAL

Este aguachile es el favorito de los sinaloenses: camarones frescos marinados en jugo de limón, con una salsa de chile serrano y cilantro que pica sabroso. Se acompaña con pepino y cebolla morada para darle un toque crujiente y refrescante. Perfecto para botanear con tostadas o galletas saladas y, si gustas, una cerveza bien fría.

 20 minutos
 25 minutos
 1 porción

INGREDIENTES

- 18 Piezas de camarón crudo (135 g)
- 1/2 Taza de pepino (52 g)
- 2 Piezas medianas de limon (116 g)
- 1 pieza de chile verde [Serrano] (13 g)
- 1/2 taza de cebolla morada rebanada (58 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Preparar los camarones: • Limpia bien los camarones, retira la vena y abre en mariposa. Enjuágalos con agua fría y escúrrelos bien. • Colócalos en un recipiente y cúbrelos con el jugo de limón. Agrega un poco de sal y pimienta. Deja reposar por 10-15 minutos, hasta que se tornen rosados y opacos (esto indica que ya están “cocidos” por el limón).
- 2º Preparar la salsa de aguachile: • En la licuadora, mezcla los chiles serranos (sin semillas si no quieres tanto picante), el cilantro, un chorrito de jugo de limón y un poco de sal. Licúa hasta obtener una salsa verde y ligera.
- 3º Montar el aguachile: • Escurre un poco el jugo de limón de los camarones (no todo, solo el exceso). • Agrega la salsa de aguachile a los camarones y mezcla bien. • Añade las rodajas de pepino y la cebolla morada. Ajusta la sal y la pimienta al gusto.
- 4º Reposar y servir: • Deja reposar 5 minutos más para que todos los sabores se integren bien. • Sirve en un plato hondo y acompaña con tostadas o galletas saladas.
- 5º Si quieres un toque más auténtico, agrega unas rodajas de aguacate y un chorrito de salsa Maggi o de soya justo antes de servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (372 g)	% DDR
ENERGÍA	53 kcal	199 kcal	10 %
GRASA	0 g	1 g	1 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	1 %
COLESTEROL	69 mg	255 mg	85 %
SODIO	41 mg	154 mg	6 %
H. CARBONO	5 g	18 g	6 %
AZÚCARES	1 g	4 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	5 g	18 %
PROTEÍNA	9 g	35 g	—