



Tostadas de mango con camarón

Ingredientes

- 4 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 2 cucharadas de aceite
- 1 mango
- 1 chile jalapeño
- 1 chile rojo fresco
- ½ jícama
- ½ pepino
- ¼ de cebolla morada
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 16 camarones chicos cocidos
- ¼ de taza de jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Unta las tortillas hechas con MASECA® con el aceite y caliéntalas en una sartén a fuego lento hasta que estén doradas y crujientes. Resérvalas.
2. Corta en cubos finos el mango, los chiles, la jícama, el pepino y la cebolla y colócalos en un recipiente. Agrega el aceite de oliva.
3. Mezcla con los camarones y agrega el jugo de naranja. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Deja marinar unos minutos antes de servirlos sobre las tostadas.