



Tostadas de camarón al aguachile

Ingredientes

Aguachile

- 1 taza de camarón pelado y cocido en 2 tazas de jugo de limón
- ¼ taza de chile serrano
- 1 pepino sin cáscara y semillas, picado
- ¼ cebolla morada picada
- ¼ de taza de cilantro picado
- sal y pimienta al gusto

Tostadas

- 1 taza de harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- 1 taza de agua
- 4 tazas de aceite para freír
- ½ taza de jitomate picado
- ¼ cebolla morada en medias lunas

Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz Maseca® Nixtamasa y el agua. Amase con las manos durante 2 minutos hasta formar una masa suave.
2. Divida la masa y forme 24 bolitas. Aplane cada bolita y forme una tortilla gruesa.
3. Caliente el aceite en una sartén y fría cada tortilla hasta que se haga una tostadita.
4. En la licuadora, vacié el jugo de limón que utilicé para cocer los camarones y licue con el chile serrano, el pepino, el cilantro, la cebolla, la sal y la pimienta.
5. Ya que se tenga la mezcla, sirva en un recipiente hondo y agregue los camarones. Sirva los camarones con el aguachile sobre las tostaditas y decore con el jitomate y la cebolla.