

Cóctel de Camarón

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
30 minutos	1 hour, 30 minutos	6

Ingredientes

- 1 ½ lb de camarones jumbo con caparazón
- 1 cucharada + 1 cucharadita de sal kosher, dividida
- 8 limas, para el jugo
- ½ cebolla dulce
- 1 tomate grande
- ½ manojo de cilantro fresco
- 1 chile jalapeño pequeño
- ½ taza de salsa de tomate
- ½ taza de jugo de verduras a base de tomate
- ⅓ taza de salsa para tacos
- 2 aguacates Hass maduros
- 2 cucharadas de salsa picante de habanero
- Tostadas (opcional, para servir)

Pasos

1. Descongela los camarones, si es necesario. Prepara un tazón grande con agua helada. Lleva a ebullición una cacerola grande con agua y 1 cucharada de sal. Revuelve los camarones y retira del fuego. Deja reposar 2 a 3 minutos hasta que los camarones estén rosados y opacos. Sumerge los camarones en agua helada; deja que se enfríen a 40°F y luego péralos.
2. Haz jugo con las limas (1/2 taza). Pica la cebolla, el tomate y el cilantro en trozos grandes; ponlos en un tazón grande. Pica el jalapeño finamente, desechando las membranas y las semillas si lo deseas; añádelo al tazón. Revuelve el ketchup, el jugo de verduras, el jugo de lima, la salsa para tacos y la cucharadita de sal restante. Incorpora los camarones. Enfría la mezcla 1 hora.
3. Corta los aguacates por la mitad, desecha el hueso y pica la pulpa finamente. Reparte la mezcla de camarones en 6 copas de cóctel frías. Adorna con los aguacates. Sirvelo con salsa picante y tostadas, si lo deseas.

Información nutricional

Cantidad por ración de ⅓ de receta: Calorías 290, Grasa total 12g, Grasa saturada 1.5g, Grasa trans 0g, Col 180mg, Sodio 1020mg, Carbohidratos 21g, Fibra 5g, Azúcares totales 11g (incl. 5g azúcares añadidos), Proteínas 22g, Vit D 0%, Calc 6%, Hierro 20%, Potas 10%