

# Ceviche con Tostadas Especiadas

SERVINGS: 6

## INGREDIENTES

### Tostadas

16 tortillas de maíz, 6"

1 cucharada de Mezcla de Especies Mexicanas sin sal

¼ de cucharadita de sal

Aceite en aerosol, según sea necesario,

2 cucharaditas de jugo de limón

### Ceviche

1 libra de camarones, pelados, desvenados, cortados en cubitos, cocidos o crudos

2 tazas de jugo de limón

1 pepino, pelado y cortado en cubitos

1 aguacate grande, cortado en cubitos

2 tomates Roma, cortados en cubitos

½ taza de cebolla morada, cortada en cubitos

¼ taza de cilantro picado

1 jalapeño, sin semillas y picado

½ cucharadita de pimienta negra



## Datos importantes

por porción



\$1.83



2 onzas equivalente de granos



1/2 taza de verduras



1 1/2 onza equivalente de proteína



## PREPARACIÓN

### Tostadas

1. Precaliente el horno a 375° F. Extienda las tortillas en bandejas para hornear, aproximadamente 8 por sartén.
2. En un tazón pequeño, mezcle la Mezcla de Especies Mexicanas sin sal y sal.
3. Rocíe las tortillas por cada lado con aceite en aerosol. Espolvoree con la mezcla de especias de cada lado.
4. Hornee durante 10 a 12 minutos, volteando a la mitad del tiempo. Deje enfriar y espolvoree con jugo de limón antes de servir. Almacenar en un recipiente hermético.

### Ceviche

1. En un tazón de vidrio (no metálico) combine los camarones cortados en cubitos con jugo de limón. Revuelva para cubrir y marinar en el refrigerador. Deje marinar los camarones crudos durante 1 -1/2 a 2 horas o hasta que ya no estén transparentes; marina los camarones cocidos durante 15 minutos. Revuelva a la mitad del marinado.
2. Agregue pepino, aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro, jalapeño y pimienta negra a los camarones marinados. Revuelva hasta que esté bien mezclado. Almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador.
3. Sirva el ceviche sobre tostadas con salsa picante.



## Retroalimentación



"Me gusto lo refrescante que sabia el ceviche con pepino y aguacate y la mezcla de especias hizo que las tostadas tuvieran un toque sabroso."