

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

¼ 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 sabía el ceviche con pepino y aguacate y la mezcla de especias hizo que las tostadas tuvieran un toque sabroso."