

SECONDI DI PESCE

Camarones en escabece

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Gamberi	350 g
Aceto di vino	2 cucchiari
Succo di limone	1 1/2 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Mostarda	1 punta
Cipolla piccola tritata finemente	1
Aaglio diviso a metà	1 spicchio
Olio d'oliva	3 cucchiari
Peperoncino	1 pizzico
Avocado tagliati a metà	2
Pomodoro sminuzzato	1

Preparazione

- 1 In una terrina mescolare il succo di limone, l'aceto, il sale, la mostarda, il pepe e accantonare. A parte rosolare l'aglio con metà della cipolla poi unire i gamberi e lasciar cuocere 4-5 minuti.
- 2 Eliminare l'aglio e cipolla e mettere i gamberi nella terrina insieme al miscuglio precedentemente preparato.
- 3 Aggiungere un poco d'olio di cottura, cospargere con la cipolla rimasta e con il peperoncino, coprire e far riposare in frigorifero per una notte.
- 4 Prima di servire togliere i gamberi dalla marinata, metterli negli avocados tagliati a metà e condire con qualche cucchiaino del loro sugo e il pomodoro sminuzzato.