



VEGETALES FRESCOS  
hasta tu mesa



## Ceviche de camarón

### Ingredientes:

- 1 Kg. de camarones frescos partidos
- 1 1/2 Taza de jugo de limón
- 2 Pepinos sin semilla con cáscara picados finamente
- 2 Zanahorias picadas finamente
- 1 Cebolla morada **MR. LUCKY** picada finamente
- 2 Tallos de Apio **MR. LUCKY** picados finamente
- 4 Cucharadas de cilantro picado **MR. LUCKY**
- 1 Aguacate picado en cubos
- Sal y pimienta

### Preparación:

1. Coloca los camarones con el jugo de limón y déjalos aproximadamente por 30 minutos o hasta que cambien de color a un tono rojo.
2. Pica finamente los pepinos, zanahorias, cebolla morada y los tallos de apio.
3. Cuela los camarones y agrégalos los ingredientes picados.
4. Revuelve todo muy bien.
5. Hasta el final añade el aguacate.
- 6 Sirve sobre tostadas.



**GARANTÍA. 100%**  
Riego con Agua de  
Pozo Profundo

Todos los Productos **MR. LUCKY** son seguros:  
[www.mrlucky.com.mx](http://www.mrlucky.com.mx)



*MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio*