Ceviche

Ingredients

- 2 quarts water
- ¼ cup kosher salt
- 1 pound raw shrimp (21-25 per pound), peeled and deveined
- Juice of 2 lemons
- Juice of 2 limes
- Juice of 2 oranges
- 1 cup diced seeded peeled cucumber (1/4-inch dice)
- ½ cup chopped red onion
- 2 serrano chiles, seeded and finely chopped
- 1 cup diced seeded tomato
- 1 avocado, chopped into 1/2-inch pieces
- 1 tablespoon roughly chopped cilantro leaves, plus more leaves for garnish
- ¼ cup extra-virgin olive oil
- ¼ teaspoon salt

Directions

1. Combine water and 1/4 cup salt in a large saucepan; bring to a boil over high heat. Add shrimp and immediately turn off the heat. Let the shrimp sit until just cooked through, about 3 minutes. Transfer to a cutting board until cool enough to handle, about 10 minutes.
2. Chop the shrimp into 1/2-inch pieces and place in a medium nonreactive bowl (see Tip). Add lemon, lime and orange juice. Stir in cucumber, onion and chiles. Refrigerate for 1 hour.
3. Stir tomato, avocado, chopped cilantro, oil and 1/4 teaspoon salt into the shrimp mixture. Let stand at room temperature for 30 minutes before serving. Garnish with cilantro leaves, if desired.

Source: www.EatingWell.com

Ceviche

Ingredientes

- 2 cuartos de agua
- ¼ de taza de sal kosher
- 1 libra de camarones crudos (21-25 por libra), pelados y desvenados
- Jugo de 2 limones
- Jugo de 2 limas
- Jugo de 2 naranjas
- 1 taza de pepino pelado, sin semillas y cortado en cubitos (cubos de 1/4 de pulgada)
- ½ taza de cebolla morada picada
- 2 chiles serranos, sin semillas y finamente picados
- 1 taza de tomate sin semillas cortado en cubitos
- 1 aguacate, picado en trozos de 1/2 pulgada
- 1 cucharada de hojas de cilantro picadas, más más hojas para decorar
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- ¼ cucharadita de sal

Instrucciones

1. Combine agua y 1/4 taza de sal en una cacerola grande; llevar a ebullición a fuego alto. Agrega los camarones y apaga inmediatamente el fuego. Deje reposar los camarones hasta que estén bien cocidos, aproximadamente 3 minutos. Transfiera a una tabla de cortar hasta que esté lo suficientemente frío como para manipularlo, aproximadamente 10 minutos.
2. Pica los camarones en trozos de 1/2 pulgada y colócalos en un tazón mediano no reactivo (ver Consejo). Agrega el jugo de limón, lima y naranja. Agrega el pepino, la cebolla y los chiles. Refrigere por 1 hora.
3. Agrega el tomate, el aguacate, el cilantro picado, el aceite y 1/4 de cucharadita de sal a la mezcla de camarones. Deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de servir. Adorne con hojas de cilantro, si lo desea.

Fuente www.EatingWell.com