

# **CEVICHE DE CAMARON ECUATORIANO**

## **Ingredientes**

- 2 libras de camarones previamente cocinados, pelados y sin venas
- 2 cebollas coloradas pequeñas cortadas finamente en tiritas
- 2 tomates cortados en cubitos pequeños
- 1 pimiento verde o rojo - picado en cubitos (opcional)
- 6 limones o mas
- Jugo de naranja

salsa de tomate ketchup

- 1 manojo de cilantro picado finamente
- Sal, aceite de oliva, ají, y vinagre al gusto

## **Para servir:**

- Patacones o tostones
- Chifles de plátano
- Maíz tostado
- Canguil (palomitas de maíz), (cotufas)

## **Preparación**

**La preparación del ceviche se hace con un día de anticipación, para que el camarón absorba el sabor de los ingredientes.**

Frote las tiritas de cebolla con una cucharada de sal mientras se están lavando bajo el chorro de agua. Esto se hace para eliminar un poco acidez. Poner la cebolla en una olla pequeña con aproximadamente ½ taza de agua, el jugo de uno o dos limones, un chorrito de vinagre y sal. El proceso de cocción debe ser muy corto, por tres minutos y a temperatura alta. Esto se hace solo para marinar un poco la cebolla. Dejarla enfriar.

Colocar los camarones limpios en un tazón y añadir el jugo de naranja sin llegar a cubrirlos. Luego añadir la salsa de tomate hasta obtener un jugo color rojo. Añadir la cebolla encurtida, parte del jugo en que se las cocinó, y el tomate picado. Proceder a chequear el sabor, y ajustar la acidez del jugo añadiéndole jugo de limón. Añada un poquito de vinagre, aceite de oliva, sal, y ají al gusto. Finalmente añadir el cilantro bien picado.

Servir el ceviche acompañado con chifles (plantain chips), tostones o patacones, maíz tostado, o canguil.

## **SHRIMP CEVICHE FROM ECUADOR**

### **Ingredients**

- 2 lbs. of cooked, peeled and deveined shrimp
- 2 red onions finely cut into strips
- 2 tomatoes cut in little cubes
- 1 green or red pepper cut in cubes (optional)
- 5 limes or more
- Orange juice
- Ketchup
- 1 handful of cilantro finely cut
- Salt, olive oil, hot sauce, and vinegar at taste

### **To serve:**

- Tostones (Patacones)
- Plantain chips
- Roasted corn
- Popcorn

### **Preparation**

**For better results, it is better to prepare the ceviche one day before, so the shrimp will absorb the taste from the ingredients.**

Rub the red onions with 1 spoonful of salt while rinsing them under running water. It is necessary to do this, in order to eliminate some of the acidity. Then proceed to put them in a pot with approximately ½ cup of water, the juice of one or two limes, squirt in a little bit of vinegar, and a pinch of salt. The cooking process should be short, cook the onions at high temperature for approximately 3 minutes in order to marinate the onions. Allow them to cool.

Meanwhile, place the shrimp in a bowl; add the orange juice just below the level of the shrimp. Add the ketchup until the orange juice turns into a red sauce. Add the marinated onions, add part of the juices in which they were cooked to taste, and then add the chopped tomatoes. At this point, check the flavor of the sauce, and adjust its acidity by adding lime juice. Finally, add vinegar, olive oil, salt, and hot sauce to taste, and lastly add the cilantro.

As I indicated in the recipe, serve the ceviche with tostones, plantain chips, popcorn or roasted corn.