

Ecuadorian Shrimp Ceviche

A fresh, colorful and flavorful dish from the Ecuadorian coast. Perfect for sharing!



Ingredients



Shrimp



Tomato



Onion



Bell pepper



Orange



Cilantro



Lime



Mustard



Ketchup



Salt



Pepper



Preparation

1

Cook the shrimp in water with a little salt.

2

Cut the tomato, onion and bell pepper into small pieces.

3

Mix the shrimp with the lime juice, the chopped vegetables, the cilantro, the oil, the pepper, the orange juice, the ketchup and the mustard in a bowl.

4

Served cold, accompanied by tostones, chifles or popcorn.



Enjoy!



Ceviche de camarón ecuatoriano

Un plato fresco, colorido y lleno de sabor, típico de la costa ecuatoriana. Ideal para compartir.



Ingredientes



Camarón



Tomate



Cebolla



Pimiento



Naranja



Cilantro



Limón



Mostaza



Sal



Ketchup



Pimienta



Preparación

1

Cocinar los camarones en agua con un poco de sal.

2

Cortar en trozos pequeños el tomate, la cebolla y el pimiento.

3

Mezclar en un recipiente los camarones con el jugo de limón, los vegetales cortados, el cilantro, el aceite, la pimienta, el jugo de una naranja, el ketchup y las mostaza.

4

Servir frío, acompañado de tostones, chifles, tostado o palomitas.

¡Buen provecho!

