

# Ceviche de camarones con mango

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 10*

## **Ingredientes:**

- 1 kilo de camarones grandes
- 200 grs de arándanos
- 1/2 taza de mango
- 1 ciboulette
- 1 apio
- 1 cebollín
- 1 tomate
- Aceite de oliva
- Salsa de soya
- Vinagre
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Pimienta

## **Preparación:**

**1.-** Poner en un bowl 1 kilo de camarones grandes + 200 grs de arándanos + 1/2 taza de mango + 1 atado de ciboulette pequeño + 1 rama de apio picado (sin las hojas) + 1 cebollín cortado pequeño + 1 tomate sin pepas en cubitos + aceite de oliva + soya + vinagre + jugo de 1 limón + sal + pimienta.

**2.-** Mezclar y poner en los frascos para servir de manera diferente.