

## ENTRADAS

### CEVICHE DE CAMARONES, PAPAYA Y PALMITOS



#### Ingredientes:

- 5 o 6 palmitos cortados en cubos
- 1 kilo de camarones grandes cocidos
- 3 papayas en conserva picadas chicas
- 1 cebollín
- ½ pimentón rojo
- ½ pimentón amarillo
- 1 atado de ciboulette
- ½ taza de alcaparras
- ½ taza de aceite de oliva
- 5 cucharadas de soya
- 4 cucharadas jugo de limón
- 4 cucharadas vinagre blanco
- 1 cucharada grande mostaza dijon

#### Preparación:

Poner en bowl 5 o 6 palmitos cortados en cubos más 1 kilo de camarones de grandes cocidos , 3 papayas en conserva picadas chicas , 1 cebollín con lo verde incluido picados , 1/2 pimentón rojo , 1/2 pimentón amarillo , 1 atado de ciboulette y 1/2 taza de alcaparras.

Para él aliños , en un bowl aparte , poner 1/2 taza de aceite de oliva más 5 cucharadas de soya , 4 cucharadas de jugo de limón , 4 cucharadas de vinagre blanco y 1 cucharada grande de mostaza tipo Dijon . Emulsionar y aliñar el cebiche justo antes de servir !!

*VERSION VEGGY: en vez de camarones puedes poner berenjenas asadas .*

