



Ecuador

## ***Ceviche de gambas***

**María Jiménez**    AMPA de Pere de Tera

Típico de la costa.

### **Ingredientes**

1 Kg. de gambas hervidas durante 5 min. con una pizca de sal y cebolla, 2 cebollas medianas cortadas en tiras, el zumo de 5 naranjas agrias, el zumo de 4 limones, 6 tomates rallados, 1 ramita de cilantro, sal, pimienta, 1 cucharada de mostaza, ketchup y aceite al gusto

### **Preparación**

Encurtir las cebollas (ponerlas en agua con sal durante 20 min., lavarlas y escurrirlas en agua fría). Mezclar el zumo de naranja y de limón, los tomates y el caldo de las gambas. Añadir a la mezcla la sal, la pimienta, la mostaza, el ketchup, las cebollas encurtidas y el cilantro. Finalmente, agregar las gambas, minutos antes de servir, para evitar que se dañen por el ácido del limón y de las naranjas. Se puede acompañar con palomitas o chifles.