

# SALPICÓN

## Porciones 4

### Ingredientes

- 1/2 cebolla morada fileteada
- 4 jitomates (sin semillas) cortados en cubos
- 1/2 taza de cilantro finamente picado
- 1 chile serrano (sin semilla) finamente picado
- 2 limones (utilizar su jugo)
- 1 oz. aceite de oliva
- 1/2 oz. vinagre
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 pieza de lechuga cortada en tiras
- 4 piezas de **Aquamar Real Crab Sticks** cortado en tiras.
- Sal
- Pimienta



### Para servir

- Tostadas de maíz
- Queso fresco
- Crema

### Instrucciones

1. En un recipiente mezclar la cebolla, jitomate, cilantro, chile serrano, jugo de limón, aceite de oliva, vinagre, orégano seco, sal y pimienta.
2. Dejar marinar por 10 minutos.
3. Agregar el **Aquamar Real Crab Sticks** y la lechuga.
4. Dejar listo para su uso.
5. Servir con tostadas, decorar con crema y queso fresco.

# SALPICON

**Serves 4**

## Ingredients

- 1/2 sliced red onions
- 4 tomatoes (without seeds) cut into cubes
- 1/2 cup finely chopped cilantro
- 1 finely chopped serrano pepper (seedless)
- 2 limes (their juice)
- 1 oz. olive oil
- 1/2 oz. vinegar
- 1 teaspoon of dried oregano
- 1/2 piece lettuce cut into strips
- 4 pieces **Aquamar Real Crab Sticks** cut into strips.
- Salt
- Pepper

## Best served with

- Corn tostadas
- Fresh cheese
- Sour cream

## Instructions

1. In a bowl, mix the onion, tomato, cilantro, serrano pepper, lime juice, olive oil, vinegar, dried oregano, salt and pepper.
2. Marinate for 10 minutes.
3. Add the **Aquamar Real Crab Sticks** and lettuce.
4. Leave ready for use.
5. Serve with toast and decorate with cream and fresh cheese.

