

SALPICÓN

Porciones 4

Ingredientes

- 1/2 cebolla morada fileteada
- 4 jitomates (sin semillas) en cubos
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 chile serrano picado (sin semilla)
- 2 limones (utilizar su jugo)
- 1 oz. aceite de oliva
- 1/2 oz. vinagre
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 pieza de lechuga
- 4 piezas de **Aquamar Surimi Sticks**
- sal
- pimienta



Instrucciones

1. En un recipiente mezclar la cebolla, jitomate, cilantro, chile serrano, jugo de limón, aceite de oliva, vinagre, orégano, sal y pimienta.
2. Dejar marinar por 10 minutos.
3. Cortar la lechuga en tiras.
4. Cortar en tiras **Aquamar Surimi Sticks**.
5. Para terminar el salpicón, mezcla todos los ingredientes.
6. Servir con aguacate.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com