

3

RECETAS de *Cuaresma*

Volovanes con camarones y pulpo

🕒 60 minutos ⊕ 4 porciones ☆ Dificultad

INGREDIENTES

- 2 jitomates en cubos
- ½ taza de jugo de limón
- 1 chile jalapeño
- ¼ de taza de cilantro picado
- 1 cebolla finamente picada
- ¼ de cucharadita de jengibre picado
- sal y pimienta
- 500 g de camarones cocidos
- 200 g de pulpo cocido
- aceite de oliva extra virgen
- 8 volovanes
- guacamole
- ramas de perejil
- 1 limón amarillo

PREPARACIÓN

1. Mezcla los jitomates, el jugo de limón, el chile, el cilantro, la cebolla y el jengibre en un tazón de vidrio. Sazona con sal y pimienta.
2. Incorpora los camarones y el pulpo, integra perfectamente. Rectifica la sazón y refrigera 30 minutos.
3. A cada volován colócale un poco de guacamole, una cucharada de la mezcla de mariscos y adorna con una ramita de perejil y un triángulo de limón amarillo.