



Tipo de platillo: Plato fuerte

Coctel de atún y camarones

Porciones: 6

Ingredientes:

1 paq	Camarones y atún Dolores en cubitos
¼ pza	Cebolla, picada
2 pzas	Jitomate, sin semillas y picado
2 cdas	Cilantro, picado
1 tza	Salsa cátsup
1 tza	Jugo de almeja
¼ tza	Jugo de limón
¼ tza	Refresco de naranja

Para la salsa bruja:

1 pza	Zanahoria
½ pza	Cebolla, fileteada
2 pzas	Chile de árbol
4 pzas	Pimienta gorda
4 pza	Clavo de olor
3 pzas	Ajo, pelado
4 pza	Hojas de laurel
1 pza	Chile serrano
1 tza	Agua
1 tza	Vinagre de manzana

1 tza	Tortillas de maíz, en totopos
-------	-------------------------------

Procedimiento:

1. **Para la salsa**, en un recipiente colocar todos los ingredientes, tapar y refrigerar al menos durante 3 días antes de usar.
2. **Para el coctel**, en un tazón combinar cátsup, jugo de almeja, refresco, salsa bruja y jugo de limón.
3. En otro tazón colocar el resto de los ingredientes, añadir la mezcla de cátsup y mezclar hasta impregnar. Refrigerar y reservar.
4. **Para los totopos**, en un sartén con aceite caliente freír hasta obtener una textura crujiente y tono dorado. Retirar y espolvorear un poco de sal.
5. **Para el montaje**, servir coctel de camarón y acompañar con aguacate y totopos al gusto.