

Aguachile de camarón

Porciones: 4

Ingredientes:

500 g	Camarones medianos sin cabeza
½ pza	Pepino sin cáscara y semillas
3 pzas	Chiles serrano
½ tza	Cilantro

Para la mayonesa:

1 pza	Cabeza de ajo
½ tza	Mayonesa

Para acompañar:

½ pza	Cebolla morada, fileteada
2 pzas	Jitomate, sin semilla y en julianas
1 pza	Pepino, con piel y en tiras muy delgadas
6 pzas	Tortillas de maíz, fritas
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. Licuar el pepino con los chiles serrano y cilantro. Añadir agua si es necesario, debe quedar una salsa líquida. Sazonar y reservar.
2. **Para la mayonesa**, colocar la cabeza de ajo en un cuadro de aluminio, verter unas gotas de aceite de oliva y cerrar como un costalito.
3. Asar a fuego lento en el comal hasta que por dentro los ajos estén cocidos. Una vez cocidos, retirar del alumnio y presionar la cabeza de ajos para que salga el puré.
4. Añadir una cucharada del puré de ajo a la mayonesa, rectificar sazón. Reservar el resto del puré en un frasco con unas cucharadas de aceite de oliva e ir tomando hasta el momento de su uso.
5. Servir el aguachile sobre las tiras de pepino, colocar encima los camarones y verter la salsa verde. Decorar con la cebolla morada y jitomate.
6. Acompañar con las tostadas y la mayonesa de ajo.