

**INGREDIENTES:**

- 1 libra de camarones crudos limpios y desvenados
- ½ cebolla roja, cortada en rodajas finas
- ½ taza de pimiento rojo, cortado en rodajas finas
- ½ taza de pimiento amarillo, cortado en rodajas finas
- ½ tomate, finamente picado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de cilantro, finamente picado
- 1 taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de vinagre blanco
- 1 cucharada de hojas de orégano seco
- 1 limón, exprimido

Ensalada de camarones

Preparación

1. Poner una cacerola grande con agua a hervir. Añada las gambas y hiérvalas de tres a cinco minutos.
2. Retire las gambas del fuego. Escúrralos inmediatamente y póngalos en un recipiente con agua helada para detener el proceso de cocción.
3. En un bol grande, combine la cebolla, el pimiento, el tomate, el ajo, el cilantro, el aceite de oliva y el vinagre. Añada las hojas de orégano seco, las gambas cocidas y el zumo de limón. Revuelva bien y sirva— ¡recomendamos acompañar este plato con raíz de yuca o arroz!