



COCTEL DE SURIMI 4 porciones

Ingredientes:

- 6 barras de surimi, cortado en rebanadas
- 2 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- $\frac{1}{4}$ de cebolla, picada
- 2 cucharadas de cilantro, picado
- 2 chiles verdes, cortados en cubos
- 1 aguacate, pelado y cortado en cubos
- $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de oliva
- $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de jugo sazonador
- $\frac{1}{4}$ de taza de salsa cátsup
- Sal y pimienta, al gusto

Método de Preparación:

1. Mezcla en un recipiente el surimi con el jitomate, la cebolla, el cilantro, los chiles y el aguacate, agrega el aceite de oliva, el jugo de limón, la salsa inglesa, el jugo sazonador y la salsa cátsup mezcla perfectamente hasta incorporar todos los ingredientes y sazona al gusto.
2. Sirve en copas cocteleras y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****