



## Entrantes & ensaladas

Se obtienen 6 tazas



### Ceviche de tomates Kumato® y Gambas

#### Ingredientes

6	tomates de marca Kumato® cortados a daditos eliminando las semillas
2 tazas (350 g.)	gambas cocinadas y peladas eliminando el hilo negro
1 taza	cebolla cortada a daditos
3	dientes de ajo picado
1-3	jalapeños (según el picante que se desee)
1	pepino (medio) pelado y cortado a daditos quitándole las semillas
2	aguacates pelados y cortados a daditos
1 taza	cilantro fresco picado
Sal	

#### Preparación

Parta los tomates de marca Kumato® por la mitad, quíteles las semillas, y reserve el jugo. Mezcle delicadamente todos los ingredientes picados en un bol y añada el jugo de tomate reservado. Añada sal y ponga la mezcla en el refrigerador hasta que vaya a servirla. Para servirla como aperitivo acompáñela con nachos, y para una comida ligera, con tostadas.

Guarde el ceviche cubierto con un film de plástico hasta que lo sirva para evitar que los aguacates se ennegrezcan. El jugo de tomate contribuye a que mantengan su color.