



Tostadas de mango picado con camarón

Ingredientes

- 4 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 2 cdas. de aceite
- 1 mango manila
- 1 chile cuaresmeño
- 1 chile colorado
- ½ jícama
- ½ pepino
- ¼ de cebolla morada
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 16 camarones chicos cocidos
- ¼ taza de jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** Unta las tortillas hechas con MASECA Blanca con el aceite y caliéntalas en una sartén a fuego lento hasta que estén doradas y crujientes. Resérvalas.
- 2.** Corta en cubos finos el mango, chiles, jícama, pepino y cebolla, agrega aceite de oliva y ponlo todo en un bowl.
- 3.** Mezcla con los camarones, sal, pimienta y jugo de naranja.
- 4.** Deja marinar unos minutos antes de servirlos sobre las tostadas.