

## Agua Chile

1 libra de camarones pelados y desvenados, enjuagados  
8 a 10 limones  
2 jalapeños grandes o 3 serranos (más si quieres más picante)  
1 puñado grande de cilantro (hojas y tallos) - lavado  
Una taza de pepino en rodajas (preferiblemente pequeño)  
1/2 taza de cebolla morada en rodajas finas  
3 rábanos pequeños en rodajas finas  
Rodajas de aguacate para decorar  
Tostadas o chips (totopos) para servir  
Sal

Marque los camarones pasando un cuchillo afilado por la parte posterior de los camarones y abriéndolos sin cortarlos por la mitad. Detente en la cola. Colóquelo en un recipiente de vidrio o plástico.

Agregue una cantidad generosa de sal y mezcle.

Cubre los camarones con jugo de limón. Cubra el tazón y refrigere por 30 minutos. Notarás que los camarones comienzan a cambiar de color con el limón.

Corta tus chiles por la mitad. Si quieres menos picante quita las semillas y la membrana. Si no tienes una licuadora de alta potencia tendrás que picar los chiles y el cilantro.

Saca los camarones del refrigerador y transfiere todo el jugo a una licuadora. Agrega el jugo de 2 limones más.

Agrega el jalapeño el cilantro. Licua hasta que quede sin trozos de chiles o cilantro.

Pruebe la sal y ajusta.

Vierta el líquido nuevamente en el bol con los camarones. Agrega el pepino, la cebolla y el rábano. Mezclar y servir.

Sirva con rodajas de aguacate encima y tostadas o chips a un lado. ¡Disfrutar!

Solo el Agua Chile sin tostadas ni chips- Calorías 174.816 kcal, Grasa, Total 7.044 g, Grasa saturada 0.973 g, Azúcar, Total 3.419 g, Total de carbohidratos 11.636 g, Fibra 1.477 g, Proteína 17.338 g, Colesterol 142.884 mg, Ácidos grasos trans 0.020 g, Sodio 1.229.071 mg,