



Torre de marisco con aguachile rojo

### **Ingredientes**

- 1 taza de camarones cocidos y pelados
- 1 taza de pulpo cocido ½ taza de calamar cocido
- 2 piezas de limón grandes, únicamente su jugo
- ½ taza de jugo de tomate con almeja
- 2 piezas de chile de árbol
- ½ taza de surimi

### **Preparación**

Comienza con hacer la salsa; quita los rabos de los chiles de árbol, ponlos en la licuadora, luego el jugo de los limones, sal, pimienta y la media taza de jugo de tomate con almeja.

Licua hasta que quede todo perfectamente integrado y listo, tenemos nuestra salsa del Aguachile. Ahora cortemos los mariscos en lascas delgadas, comenzamos con el camarón, seguimos con el surimi, luego el calamar y al final el pulpo.

Con la ayuda de un cilindro de plástico o de metal, vamos a construir una torre de mariscos. ¿Cómo? pues coloca el cilindro en el plato y dentro de

*este, comienza colocando el camarón y con la base de una copa presiona hacia abajo.*

*Después repite la operación con el surimi, el calamar y el pulpo al final. Vierte un poco de aguachile sobre los mariscos, nuevamente presiona y con cuidado retira el cilindro.*

*Pero nos falta el toque final... alrededor de la torre pon el pico de gallo de mango y decora.*