

# CEVICHE DE CAMARONES

## INGREDIENTES (4 porciones)

1 libra de camarones cocidos  
1/4 taza **Betis Extra Virgin Olive  
Oil Black Pepper & Lemon**  
2 cdas. **vinagre  
de vino tinto Betis**  
1/2 cebolla morada cortadita  
1 taza de cilantro cortadito  
1 pimiento morrón cortadito  
Sal reducida en sodio a gusto

## Valor Nutricional por servicio

260 Calorías  
140 Calorías de Grasa  
15g Grasa Total  
2g Grasa Saturada  
0g Trans  
220mg Colesterol  
330mg Sodio  
6g Carbohidrato  
1g Fibra,  
3g Azúcar  
25g Proteína

## PROCEDIMIENTO

En un recipiente, mezclar todos los ingredientes y sazonar con sal a gusto. Refrigerar y marinar por una hora mínimo antes de servir.

