



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



Shrimp Ceviche from Nayarit

Ingredients

1 lb large shrimp, peeled and deveined
1/2 white onion, thinly sliced
1 cup fresh squeezed lime juice
1 cup fresh cilantro, chopped
1/2 red onion, finely diced
4 serrano peppers, diced
1 jalapeno pepper, deseeded and diced
2 Roma tomatoes, diced
1 large cucumber, peeled, deseeded and diced
Salt and black pepper to taste
1 ripe avocado, diced

Servings: 4 – 6

Prep time: 15 minutes

Cook time: 20 minutes

Chill time: 15 minutes

Total time: 50 minutes

Directions

Traditional Method:

1. In a large bowl, combine shrimp, white onions, lime juice and cilantro. Make sure shrimp is fully covered in the lime juice.
2. Cover bowl and refrigerate for 20 to 30 minutes, or until the shrimp turns opaque. The lime juice “cooks” the shrimp so do not over marinate.
3. Drain the shrimp in a colander and discard the onions.

Cooked Shrimp Method*:

1. In a saucepan, bring 3 cups of lightly salted water to a simmer.
2. Add shrimp and cook for 1-2 minutes, or until they turn pink and opaque.
3. Immediately transfer shrimp to cold water to stop the cooking process.
4. In a large bowl, combine red onions, serrano peppers, jalapeno peppers, tomatoes, cucumbers, and the marinated shrimp. Gently mix all the ingredients together.
5. Season with salt and pepper. Add more lime juice if preferred, then chill the ceviche in the refrigerator for at least 15 minutes to allow the flavors to integrate.
6. Just before serving, gently fold in the diced avocados. Serve with tostadas, tortilla chips, or crackers.

***Note:** This method provides a slightly different texture than the traditional cooking method.



Scan code for
more recipes



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



Ceviche de camarón de Nayarit

Ingredientes

1 lb. de camarones grandes, pelados y desvenados
1/2 cebolla blanca, cortada en rodajas finas
1 taza de jugo de limón recién exprimido
1 taza de cilantro fresco picado
1/2 cebolla morada, picada finamente
4 chiles serranos, cortados en cubitos
1 chile jalapeño, sin semillas y cortado en cubitos
2 tomates Roma, cortados en cubitos
1 pepino grande, pelado, sin semillas y cortado en cubitos
Sal y pimienta negra al gusto
1 aguacate maduro cortado en cubitos

Porciones: 4-6

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo de Refrigeración: 15 minutos

Tiempo Total: 50 minutos

Instrucciones

Método tradicional:

1. En un tazón grande, mezcle los camarones, la cebolla blanca, el jugo de limón y el cilantro. Asegúrese de que los camarones estén completamente cubiertos por el jugo de limón.
2. Tape el tazón y refrigere de 20 a 30 minutos, o hasta que los camarones se pongan opacos. El jugo de limón "cuece" los camarones, así que no los marine demasiado.
3. Escorra los camarones en un colador y deseche la cebolla.

Método con camarones cocidos:

1. En una cacerola, hierva 3 tazas de agua ligeramente salada y ponga a fuego lento.
2. Agregue los camarones y cocine durante 1-2 minutos, o hasta que se vuelvan rosados y opacos.
3. Pase inmediatamente los camarones a agua fría para detener el proceso de cocción.
4. En un tazón grande, mezcle la cebolla morada, los chiles serranos, los chiles jalapeños, los tomates, el pepino y el camarón marinado. Revuelva suavemente todos los ingredientes.
5. Sazone con sal y pimienta. Añada más jugo de limón si lo prefiere, luego enfríe el ceviche en el refrigerador durante al menos 15 minutos para permitir que los sabores se integren.
6. Justo antes de servir, incorpore suavemente el aguacate en cubitos. Sirva con tostadas, totopos o galletas saladas.

***Nota:** Este método produce una textura ligeramente diferente a la del método de cocción tradicional.



Escanee
el código para
más recetas



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



Ceviche Tôm Từ Nayarit

Nguyên liệu

- 1lb (450g) tôm lớn, bóc vỏ và bỏ chỉ đen
- 1/2 củ hành tây trắng, cắt mỏng
- 1 chén nước cốt chanh tươi
- 1 chén rau ngò rí tươi, cắt nhỏ
- 1/2 củ hành tím, cắt hạt lựu nhỏ
- 4 quả ớt serrano, cắt hạt lựu
- 1 quả ớt jalapeno, bỏ hạt và cắt hạt lựu
- 2 quả cà chua Roma, cắt hạt lựu
- 1 quả dưa leo lớn, gọt vỏ, bỏ hạt và cắt hạt lựu
- Muối và tiêu đen để nêm nếm
- 1 quả bơ chín, cắt hạt lựu

Phần ăn: 4-6

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 20 phút

Thời gian làm lạnh: 15 phút

Tổng thời gian: 50 phút

Hướng dẫn

Phương pháp truyền thống:

1. Cho tôm, hành tây trắng, nước cốt chanh và rau ngò rí vào một cái tô lớn. Để tôm ngập trong nước cốt chanh.
2. Đậy tô lại và cho vào tủ lạnh khoảng 20 đến 30 phút, hoặc cho đến khi tôm chuyển sang màu đục. Nước cốt chanh sẽ “nấu” tôm nên đừng ướp tôm quá lâu.
3. Vớt tôm ra khỏi tô, cho vào cái rổ và bỏ hành tây

Phương pháp Tôm Nấu:*

1. Cho 3 chén nước có chút muối vào chảo rồi đun đến khi nước sôi sủi tăm.
2. Cho tôm vào chảo và nấu khoảng 1 - 2 phút, hoặc cho đến khi tôm chuyển sang màu hồng và đục.
3. Lấy tôm bỏ ngay vào nước lạnh để ngừng quá trình nấu.
4. Cho hành tím, ớt serrano, ớt jalapeno, cà chua, dưa leo và tôm đã ngấm gia vị vào một tô lớn. Trộn nhẹ tất cả các nguyên liệu với nhau.
5. Nêm nếm với muối và tiêu. Nếu thích, quý vị có thể thêm nước cốt chanh. Sau đó, cho ceviche vào tủ lạnh ít nhất 15 phút để các hương vị hòa quyện với nhau.
6. Trước khi dùng, cho bơ cắt hạt lựu vào rồi trộn nhẹ nhàng. Dùng kèm với tostadas, bánh tortilla, hoặc bánh quy.

*Lưu ý: Phương pháp này làm thịt tôm hơi khác so với phương pháp truyền thống.



Quét mã để
biết thêm công
thức nấu ăn



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



納亞里特州的酸橘汁鮮蝦

食材

- 1 磅大蝦，剝殼和除去腸泥
- 1/2 顆白洋蔥，細切
- 1 杯鮮擠青檸汁
- 1 杯新鮮香菜，切碎
- 1/2 顆紅洋蔥，切塊
- 4 條塞拉諾辣椒，切塊
- 1 條墨西哥辣椒，去籽切塊
- 2 顆羅馬番茄，切塊
- 1 大條小黃瓜，去皮和籽後切塊
- 鹽和胡椒（依個人口味添加）
- 1 顆成熟的酪梨，切塊

份量：4-6

準備時間：15 分鐘

烹調時間：20 分鐘

冷藏時間：15 分鐘

總時間：50 分鐘

步驟

傳統作法：

1. 在大碗中，將蝦子、白洋蔥、青檸汁和香菜混合在一起。務必確認蝦子有完全浸泡在青檸汁中。
2. 覆蓋住碗，冷藏 20 至 30 分鐘，或直到蝦子顏色變成晦暗不透明。此作法利用青檸汁「烹調」蝦子，所以請勿過度醃漬。
3. 使用濾盆將蝦子瀝乾，並將洋蔥丟棄。

熟蝦子作法*：

1. 在深平底鍋中，將三杯加入少量鹽的水煮滾。
2. 放入蝦子煮 1 到 2 分鐘，或直到蝦子顏色變成粉紅，不再透明反光。
3. 立即將蝦子放入冷水中，立即停止烹煮流程。
4. 在大碗中，放入紅洋蔥、塞拉諾辣椒、墨西哥辣椒、番茄、小黃瓜，和醃漬好的蝦子。輕輕將所有食材攪拌在一起。
5. 以鹽和胡椒調味。如果喜歡的話，也可以多加一些青檸汁，然後把整道酸橘汁鮮蝦放入冰箱至少 15 分鐘，讓味道能夠混合在一起。
6. 在享用以前，輕輕混入酪梨塊，然後搭配墨西哥薄餅、墨西哥玉米片或脆餅乾一起吃。

*注意：這個料理方式與傳統料理方式煮出的口感略微不同。



掃描代碼可獲得更多的食譜