

Mexicana / Sinaloa

Aperitivos y Antojitos

# Aguachile Negro

## Sinaloense de Camarón

⌚ Prep: 19m 🔥 Cocción: 0m ❄️ Reposo: 6m ⚡ Total: 25m 🍽️ 4 porciones



Ref. visual: La Capital (Óscar Herrera)

### MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- ☐ 1 lb (16/20) Camarones crudos medianos pelados y desvenados
- ☐ 0.75 taza Jugo de lima recién exprimido
- ☐ 1 cucharada Chiles chiltepín secos o habaneros tatemados
- ☐ 2 cucharadas Jugo sazonnador Maggi (Maggi Jugo)
- ☐ 2 cucharadas Salsa de soya oscura (Kikkoman)
- ☐ 1 unidad Pepino en medias lunas finas
- ☐ 0.5 unidad Cebolla morada en julianas
- ☐ 1 unidad Aguacate Hass maduro en láminas
- ☐ 2 tazas Cubos de hielo (para enfriar o baño de hielo)
- ☐ 1 cucharadita Sal marina en grano
- ☐ 8 unidades Tostadas de maíz crujientes
- ☐ 4 tazas Agua (opcional, para escalfar y baño de hielo)

### GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

**Sazonador Maggi:** Maggi Seasoning Liquid  
Concentración umami y color negro imprescindible en mariscos nortños. • Pasillo hispano o de salsas.

### SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

**Mariposa y Enfriado (o Escalfado a  $\geq 145^{\circ}\text{F}$ )**

⌚ 10 min

Abre los camarones por el lomo en mariposa y retira la vena. Manténlos bien fríos sobre hielo a  $\leq 40^{\circ}\text{F}$  ( $4^{\circ}\text{C}$ ) para la preparación tradicional cruda—o, para reducir sustancialmente el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, escálfalos en 4 tazas de agua hirviendo con sal hasta que la parte más gruesa alcance  $\geq 145^{\circ}\text{F}$  ( $63^{\circ}\text{C}$ ) internos y se torne opaca (unos 60–90 segundos como referencia según el calibre del camarón), enfriéndolos al instante en un baño de agua con hielo.  
✓ Control: Camarones limpios y bien fríos (crudos refrigerados a  $\leq 40^{\circ}\text{F}$  o escalfados hasta  $\geq 145^{\circ}\text{F}$  internos y enfriados en hielo).
- 2

**Hacer Salsa Negra**

⌚ 5 min

Muele en molcajete o licúa los chiltepines con el jugo Maggi, salsa de soya oscura, jugo de lima y sal marina hasta emulsionar.  
✓ Control: Salsa negra líquida y picante.
- 3

**Curado Rápido**

⌚ 6 min

Acomoda los camarones fríos en un plato extendido, baña con la salsa negra y deja curar 6 minutos exactos en refrigeración.  
✓ Control: Bordes del camarón firmes y blanquecinos.
- 4

**Decorar y Servir**

⌚ 4 min

Cubre con medias lunas de pepino, cebolla morada en julianas y aguacate en láminas. Acompaña de inmediato con tostadas de maíz crujientes.  
✓ Control: Aguachile oscuro reluciente y crujiente.

### ⚠️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: $\geq 145^{\circ}\text{F}$ ( $63^{\circ}\text{C}$ ) INTERNOS PARA LA OPCIÓN DE CAMARÓN ESCALFADO | $\leq 40^{\circ}\text{F}$ ( $4^{\circ}\text{C}$ ) CADENA DE FRÍO SI SE PREPARA CRUDO

Advertencia FDA de Seguridad Alimentaria: El ácido del jugo de limón desnaturaliza las proteínas de la superficie (volviendo opaco el camarón), pero NO elimina bacterias ni parásitos como Vibrio o Salmonella. Cocinar adecuadamente hasta alcanzar una temperatura interna de  $\geq 145^{\circ}\text{F}$  ( $63^{\circ}\text{C}$ ) reduce sustancialmente el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos —aunque ningún método de cocción garantiza inocuidad absoluta— y se recomienda especialmente para embarazadas, niños, adultos mayores o personas inmunocomprometidas. Escalfa los camarones limpios en agua hirviendo con sal hasta alcanzar  $\geq 145^{\circ}\text{F}$  ( $63^{\circ}\text{C}$ ) en la parte más gruesa (unos 60–90 segundos como referencia según el tamaño) y enfríalos de inmediato en baño de hielo a  $\leq 40^{\circ}\text{F}$  ( $4^{\circ}\text{C}$ ).

### 👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Camarones con carne firme y traslúcida que se torna opaca en los extremos, bañados en salsa negra azabache picante.

### 🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

**El Sabor Umami de la Salsa Negra:**  
Combinar el chile chiltepín tatemado con salsas negras fermentadas potencia el umami natural del camarón curado en lima fresca.

### ⚠️ EVITA ESTE ERROR:

**El camarón quedó duro o seco:** El aguachile sinaloense se sirve tras solo 5 a 7 minutos de contacto con la lima.