

# Coctel Campechano

En esta ocasión este coctel se aderezó con el líquido en donde se cuece el camarón, le pusieron pulpo, camarón, pico de gallo, salsa de la casa, un poco de cátsup y aguacate. Cuando

lo preparan en Ensenada lo hacen también con el líquido en donde se cuece el camarón y puede llevar caracol, pulpo, camarón, callo, almeja y, en algunas ocasiones, ostión, si el cliente lo pide.



Fotografía: José Luis Sandoval