

Lista de ingredientes para la receta Barra de ceviche

Aguachile de callo de hacha

- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Agua Cantidad necesaria
- Jugo de Limón 1 Taza
- Callo de hacha medialuna 6 Unidades
- Chile serrano 2 Unidades
- Cilantro A gusto
- Pepino 1 Unidad
- Ajo 1 Diente
- Tomates Verdes 1 Unidad

Ceviche Acapulco

- Jitomate 2 Unidades
- Perejil picado 2 cdas.
- Cebolla 1 Unidad
- Salsa de tomates 1/2 Taza
- Chile serrano 1 Unidad
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Aceitunas verdes descarozadas 10 Unidades
- Camarones limpios 6 Unidades
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 1 Diente
- Jugo de Naranja 1 Unidad
- Alcaparras 1 cda.

Ceviche de huachinango tropical

- Sal y Pimienta A gusto
- Huachinango 500 g
- Jugo de Limón Cantidad necesaria
- Orégano A gusto

Pico de gallo

- Durazno 1 Unidad
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Mango 1 Unidad
- Jitomates 2 Unidades
- Manzana roja 1 Unidad
- Salsa bruja A gusto

- Cebolla Morada 1 Unidades