

Cebiche de lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Limón sutil: 5 Unidades

Sal: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Filete de lenguado: 500 g

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie y corte el lenguado en cubos pequeños
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Corte los morrones en cubos pequeños.
- En un colador disponga el pescado, la *cebolla*, pase por agua fría y escurra bien.
- Pase a un bowl, incorpore los morrones y sal
- Finalmente agregue el *jugo* de *limón*, *cilantro* y mezcle rápidamente
- Deje reposar durante 5 minutos

Presentación

- Sirva en una fuente honda.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cebiche-de-lenguado>