

# Cebiche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lenguado:** 4 Filetes

**Guindilla picante:** 1 Unidad

**Cilantro:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Limones:** 2 Unidades

**Limas:** 2 Unidades

## Opcional

**Cebolla:**

**Maíz:**

**Batatas:**

**Tomates:**

**Limas:**

## Preparación de la Receta

- Corte el pescado en cubos de 5 mm de lado
- Exprima los limones.
- Ralle la cáscara de las limas
- Pique finamente el *ajo*, la *guindilla* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcle el pescado, con el *jugo de limón*, la cáscara de lima rallado, el *ajo*, la *guindilla*, el *aceite*, *sal* y *cilantro*.
- Deje *marinar* en la heladera durante 1 hora.

## Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Acompañe con lima, *cebolla* cruda, tomates, batatas fritas y maíz.