

Ceviche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilantro Picado: 1 cda.

Pescado Blanco: 400 g

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Jugo de Limón: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Morrón Verde: 1/4 Unidad

Morrón Rojo: 1/4 Unidad

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *morrón* verde y el rojo en tiras finas

Armado

- En un bowl coloque el pescado y agregue la *cebolla* junto con la sal, la pimienta, el *jugo* de *limón*, el *jugo* de *naranja*, ambos morrones y el *cilantro*.
- Mezcle y deje cocinar

Presentación

- Sirva en un plato hondo el **ceviche** y acompañe con Sauvignon blanc.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ceviche-4>