elGourmet

Ceviche clásico

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lechuga: Cantidad necesaria
Chile picado: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Hojas de cilantro: 1/4 Taza
Sal Marina: A gusto
Cebolla blanca: 1 Unidad
Palometa: 2 Filete

Preparación de la Receta

- Corte la palometa en láminas finas.
- Pele la *cebolla* y corte en tiras finas.
- Corte el *ajo* por la mitad y frote en un bowl.

Armado

- Coloque en el bowl perfumado con *ajo*, el *jugo* de *limón*, la *cebolla*, sal, el *chile*, la palometa y las hojas de *cilantro*
- Mezcle.

Presentación

- Sirva en una fuente sobre hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-clasico