Ceviche de 3 Hongos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla Morada: 1/2 unidad
Chile cuaresmeño: 1 unidad
Jitomate picado: 2 Unidades
Salsa de soja: 3 cdas
Aceite De Oliva: c/n
Champiñones frescos picados: 400 Gramos
Cilantro fresco: 4 Ramas
Limón para su jugo: 2 Unidades
Setas deshebradas: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar aceite de oliva, salsa soya y *jugo* de *limón*.
- *Marinar* la mezcla de **hongos** (champignones y setas).
- Por separado mezclar el *jitomate*, *cebolla*, *chile* cuaresmeño, *cilantro* fresco picado.
- Incorporar las 2 mezclas y rectificar sazón.
- Refrigerar por 20 minutos y servir.

Montaje

- Servir frio y acompañado de tostadas y *aguacate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-3-hongos