

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 frío y acompañado de tostadas y *aguacate*.

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